VENATUS® • 2013/2014 • Telefon (0 50 67) 247 150 • Fax (0 50 67) 247 153 www.venatus-shop.de



VENATUS

... so will ich leben!

Kochen am Lagerfeuer



Liebe Venatus-Kunden,

gerade rechtzeitig zu Weihnachten haben wir im neuen Venatus-Katalog Dinge zum Kochen am offenen Feuer aufgenommen, die Sie so nirgendwo sonst bekommen. Besonders für Kinder ist der Popcorn-Macher ein Hingucker. Der Winter ist die Zeit der Hausschlachtungen, auch bei uns gehts um die Wurst: In den letzten Monaten sind etliche Bücher zum Thema Wursten erschienen. Wir haben diese allesamt gelesen und hier die besten Bücher für Sie herausgesucht. Weiterhin haben wir Messer sowie eine Wurstpresse und Därme im Programm.

Durch die allgemeine wirtschaftliche Lage sehen wir uns gezwungen, das Thema Krisenvorsorge als einen separaten Teil unseres Kataloges zu führen. Umfangreiche Hintergrundinformationen dazu erhalten Sie in den neu vorgestellten Büchern. Noch ist es für die Vorbereitungen nicht zu spät. Lieber ein Jahr zu früh fertig sein als einen Tag zu spät. Zu den Krisenvorbereitungen gehört auch, sich wenigstens zum Teil selbst versorgen zu können, und da haben wir einen Großteil der notwendigen Dinge zusammengetragen.

Unsere bekannten Lagerfeuer-Kochkurse sind ein ideales Geschenk für Weihnachten. Wenn Sie planen, einen Gutschein für einen solchen Kursus zu verschenken, dann rufen Sie am besten an. Wir können dann absprechen, wie wir Ihnen den Gutschein zukommen lassen, ohne daß der zu Beschenkende das vorher mitbekommt und die Überraschung verdorben ist.

Die neuen Seminare zum Hausschlachten sind so gut angekommen, daß diese schon fast ausgebucht sind. Sollten Sie Interesse haben, dann fordern Sie unverbindlich weitere Informationen an, evtl. werden wir noch weitere Kurse anbieten.

Noch ein Hinweis zur Lieferfähigkeit: Inzwischen ist unser Programm so umfangreich geworden, daß wir leider nicht mehr alle Dinge immer vorrätig halten können. Zusätzlich sind nicht alle Lieferanten – besonders die aus dem Ausland – mit unseren preußischen Tugenden so vertraut wie wir. Und bei den seltenen Stücken wie den in Handarbeit hergestellten Bratenwendern oder Kupferpfannen dauert die Herstellung und Lieferung einfach. Dafür erhalten Sie ausgewählte Stücke von bleibendem Wert, die sich auch reparieren lassen, und keinen billigen China-Schrott zum Wegwerfen.

Wir verkaufen unsere Ware nicht nur, sondern wir benutzen alles auch selber im täglichen Leben. Sie können uns nach Absprache gerne besuchen und die Dinge vor Ort live und in Farbe begutachten und – je nach Möglichkeit – auch ausprobieren. Sollten Sie ansonsten Fragen zu den Produkten haben, dann stehen wir Ihnen am Telefon Rede und Antwort.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen viel Spaß beim Stöbern im Katalog und noch mehr Spaß mit den neuen Produkten.

Herzlichst, Ihr

Carsten Bothe

PS: Leider konnten wir nicht alle Produkte, die wir vorbereitet haben, rechtzeitig so weit bringen, daß wir diese in den Katalog mit aufnehmen konnten. Schauen Sie doch bitte bei uns in den Internet-Shop www.venatus-shop.de und melden Sie sich dort zum Newsletter an, somit können wir Sie schnell und unkompliziert über Neuheiten und Sonderangebote informieren.



Portokosten & mehr

Kundeninformationen: Nachstehend erhalten Sie die gesetzlichen Informationen zu Ihren Rechten nach den Vorschriften über Verträge im Fernabsatz und im elektronischen Geschäftsverkehr.

Verkäufer: Der Kaufvertrag kommt zustande mit: Büchsenmacher-Verlag GmbH, Pastorenberg 4, 31167 Bockenem OT Hary, Telefon: 05067 - 247 150, Telefax: 05067 - 247 153, E-Mail: info@venatus.de
Eingetragen beim AG Hildesheim HRB 202834, Geschäftsführer: Carsten Bothe,
Umsatzsteuer-Identifikationsnummer: DE 251761057

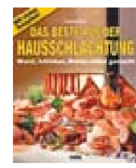
Sie erreichen unseren Kundendienst für Fragen, Reklamationen und Beanstandungen werktags von 9:00 Uhr bis 18:00 Uhr unter der Telefonnummer (05067) 247 150 sowie per E-Mail unter info@venatus.de

Widerrufsbelehrung
Widerrufsrecht: Sie können Ihre Vertragserklärung innerhalb von 14 Tagen ohne Angabe von Gründen in Textform (z.B. Brief, Fax, E-Mail) oder - wenn Ihnen die Sache vor Fristablauf überlassen wird - auch durch Rücksendung der Sache widerrufen. Die Frist beginnt nach Erhalt dieser Belehrung in Textform, jedoch nicht vor Eingang der Ware beim Empfänger (bei der wiederkehrenden Lieferung gleichartiger Waren nicht vor Eingang der ersten Teillieferung) und auch nicht vor Erfüllung unserer Informationspflichten gemäß Artikel 246 § 2 in Verbindung mit § 1 Absatz 1 und 2 EGBGB sowie unserer Pflichten gemäß § 312g Absatz 1 Satz 1 BGB in Verbindung mit Artikel 246 § 3 EGBGB. Zur Wahrung der Widerrufsfrist genügt die rechtzeitige Absendung des Widerrufs oder der Sache. Der Widerruf ist zu richten an:
Büchsenmacher-Verlag GmbH, Pastorenberg 4, 31167 Bockenem
Widerrufsfolgen: Im Falle eines wirksamen Widerrufs sind die beiderseits empfangenen Leistungen zurückzugewähren und ggf. gezogene Nutzungen (z.B. Zinsen) herauszugeben. Können Sie uns die empfangene Leistung sowie Nutzungen (z.B. Gebrauchsvorteile) nicht oder teilweise nicht oder nur in verschlechtertem Zustand zurückgewähren beziehungsweise herausgeben, müssen Sie uns insoweit Wertersatz leisten. Für die Verschlechterung der Sache und für gezogene Nutzungen müssen Sie Wertersatz nur leisten, soweit die Nutzungen oder die Verschlechterung auf einen Umgang mit der Sache zurückzuführen ist, der über die Prüfung der Eigenschaften und der Funktionsweise hinausgeht. Unter „Prüfung der Eigenschaften und der Funktionsweise" versteht man das Testen und Ausprobieren der jeweiligen Ware, wie es etwa im Ladengeschäft möglich und üblich ist. Paketversandfähige Sachen sind auf unsere Gefahr zurückzusenden. Sie haben die regelmäßigen Kosten der Rücksendung zu tragen, wenn die gelieferte Ware der bestellten entspricht und wenn der Preis der zurückzusendenden Sache einen Betrag von 40 Euro nicht übersteigt oder wenn Sie bei einem höheren Preis der Sache zum Zeitpunkt des Widerrufs noch nicht die Gegenleistung oder eine vertraglich vereinbarte Teilzahlung erbracht haben. Andernfalls ist die Rücksendung für Sie kostenfrei. Nicht paketfähige Sachen werden bei Ihnen abgeholt. Verpflichtungen zur Erstattung von Zahlungen müssen innerhalb von 30 Tagen erfüllt werden. Die Frist beginnt für Sie mit der Absendung Ihrer Widerrufserklärung oder der Sache, für uns mit deren Empfang.
Ende der Widerrufsbelehrung

Versandkosten: Die genannten Preise enthalten die gesetzliche Umsatzsteuer und alle sonstigen Preisbestandteile. Zusätzlich zu den angegebenen Preisen berechnen wir für die Lieferung innerhalb Deutschlands und Österreichs pauschal 5,95 Euro pro Bestellung. Weitere Zusatzkosten (z.B. Zölle) fallen nicht an.
Lieferung: Die Lieferung erfolgt innerhalb Deutschlands und Österreichs mit DHL. Alle angebotenen Artikel sind, sofern nicht in der Produktbeschreibung deutlich anders angegeben, sofort versandfertig (Lieferzeit: 1-3 Tage). Die Lieferung unserer Artikel kann nur nach Deutschland und Österreich erfolgen.
Zahlung: Sie können wahlweise per Bankeinzug oder Rechnung bezahlen. Bei Zahlung per Bankeinzug erfolgt die Belastung Ihres Kontos fünf Tage nach Auslieferung der Ware. Rechnungen sind mit Erhalt der Ware fällig.
Weitere Informationen finden Sie in unserem Online-Shop www.venatus-shop.de



Kochen



Bücher



Scharfe Sachen



Krisenvorsorge



Draußen leben



Der Dutch-Oven:
Ein Klassiker seit mehr als 100 Jahren

Die Firma Lodge fertigt die original Dutch-Oven in Amerika – und das unverändert seit über hundert Jahren und im Familienbesitz. Etliche der Mitarbeiter bei Lodge sind dort in der dritten Generation tätig und haben ein familiäres Verhältnis zu den Besitzern von Lodge und zu den Produkten, die sie fertigen.

Das Rohmaterial für die Töpfe ist ausschließlich reines Eisenerz aus Brasilien, anders als bei den Asien-Importen, die meist aus Schrott oder alten Automotoren gegossen werden. Bei Lodge werden alle 15 Minuten aus der laufenden Produktion Proben gezogen und im firmeneigenen Labor untersucht. Ein paßgenauer Deckel und eine seidenglatte Oberfläche sind selbstverständlich.

Bei den Produkten von Lodge, die wir in Deutschland exklusiv anbieten, handelt es sich um langlebige, hochwertige und ausgereifte Produkte, die mehr als eine Generation halten. Durch den Kauf dieser Produkte erhalten Sie mehr als einen Kochtopf fürs Lagerfeuer – Sie pflegen mit Ihrem Dutch-Oven ein altes Kulturgut.

Es gibt die Dutch-Oven in verschiedenen Größen zwischen 0,9 und 10 Litern Inhalt. Das massive Gußeisen heizt sich langsam und schonend für die Speisen auf. Einmal erhitzt, benötigt ein Dutch-Oven erstaunlich wenig Glut für den Garvorgang. Der Deckel hält durch sein Gewicht und die exakte Paßform den Topf dicht verschlossen. Die Speisen garen dadurch im eigenen Dampf, ähnlich wie in einem Dampfdrucktopf. Fleisch wird so unvergleichlich zart und saftig. Der Dutch-Oven ist mit drei Beinen ausgestattet, damit man die Glut darunterschieben kann. Warum nur drei Beine? Ganz einfach: Drei Beine wackeln nie.



Dutch-Oven Größen:

6er Dutch-Oven Ø 17 cm, 0,9 Liter
Best.-Nr. 99-278 Preis: 79,– €

8er Dutch-Oven, Ø 21,5 cm, 1,8 Liter
Best.-Nr. 99-055 Preis: 129,– €

10er Dutch-Oven, Ø 27 cm, 4 Liter
Best.-Nr. 99-038 Preis: 139,– €

10er Dutch-Oven, tiefe Ausführung,
Ø 27 cm, ca. 5 Liter
Best.-Nr. 99-670 • Preis: 159,– €

12er Dutch-Oven, Ø 31,5 cm, 6 Liter
Best.-Nr. 99-056 Preis: 179,– €

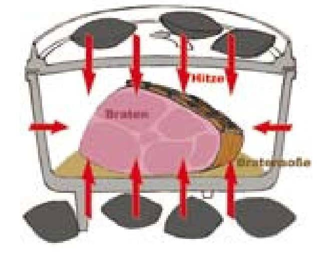
12er Dutch-Oven, tiefe Ausführung,
Ø 31,5 cm, 8 Liter
Best.-Nr. 99-057 Preis: 199,– €

Die beliebteste Größe für 2 bis 8 Personen!

14er Dutch-Oven, Ø 36 cm, 8 Liter
Best.-Nr. 99-058 Preis: 239,– €

14er tiefe Ausf., Ø 36 cm, 10 Liter
Best.-Nr. 99-059 Preis: 269,– €

Das Leben im Westen war nicht nur wild, es war auch anstrengend und machte hungrig.



Damit die Cowboys sich auf das Hüten der Herde konzentrieren konnten, hatten die Rinderbarone eine Arbeitsteilung eingeführt. Zwei Leute kochten, der Rest hütete Kühe. Für das Kochen war der Chuckwagon da, ein großer Planwagen, der extra auf diese Aufgabe zugeschnitten war. Im vorderen Teil lagen die Schlafsäcke der Cowboys, an der einen Seite war ein Wasserfaß angebracht, an der anderen Seite die Kaffeemühle.

Im hinteren Teil war das Kochgeschirr verstaut, verdeckt von einer Tischplatte, die heruntergeklappt werden konnte. Der Koch hatte einen Gehilfen, der neben dem Wagen herging und mit einer Mistgabel getrocknete Büffelfladen einsammelte. Das war der Brennstoff für die Dutch-Oven. Der Speiseplan der Cowboys war eintönig, fettreich und vitaminarm. Hauptbestandteil waren Bohnen, Speck, Brötchen (Rolls) und Soße. Für den Nightrider, den Cowboy, der nachts die Herde bewachte, stand immer heißer Kaffee am Lagerfeuer, und eine kräftige Suppe köchelte im Dutch-Oven vor sich hin. Genau das Richtige zum Sattmachen und Aufwärmen.



Welche Größe soll ich nehmen?

Um die richtige Größe zu wählen, hilft Ihnen die Faustformel „ein Liter Topfinhalt (bis zum Rand gemessen) pro Person". Nehmen Sie aber lieber eine Nummer größer, denn von einem Braten, der in einen 8-Liter-Topf paßt, werden keine 8 Leute satt, von einem Eintopf aber schon. Auch besteht ein deutlicher Unterschied zwischen Portion und Person, denn eine Portion Erbsensuppe sind 400 ml, pro Person rechnet man aber mit 700 ml pro Mahlzeit, da sich viele einen Nachschlag nehmen.

Sollte der Topf zu klein sein für die Anzahl der Personen, die Sie eingeladen haben, dann kochen Sie in dem Dutch-Oven die Beilage und bereiten das Fleisch beispielsweise am Grill zu, so bekommt jeder der Gäste etwas Essen aus dem Dutch-Oven. Kartoffelgratin oder Cowboy-Bohnen im 12er tief reichen locker für 15 Personen, wenn es dazu Grillfleisch und Brot gibt.

Der 16er ist nur in der flachen Ausführung erhältlich und von jeher nur zum Backen von Brötchen gedacht. Er eignet sich nur schlecht für flüssige Gerichte, da diese beim Tragen anfangen zu schwappen, der Topf dabei komplett umschlagen kann und der Inhalt dabei verschüttet wird.

Für Hauptgerichte können Sie von folgenden Größen ausgehen	
1 Person	10er Ø 27 cm
2 Personen	10er (Ø 27 cm) 12er (Ø 31,5 cm) flach
3-4 Personen	12er tief (Ø 31,5 cm)
6-8 Personen	14er tief (Ø 36 cm)
über 8 Personen	mehrere Töpfe
Der 8er (Ø 21,5 cm) ist gut geeignet für Soße oder überbackenen Schafskäse.	
Der 6er ist für Soße oder eine kleine Dose Bohnen.	

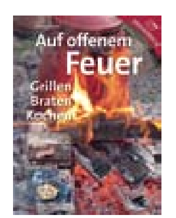
Zubehör für den Dutch-Oven:



Dutch Oven – Kochen über offenem Feuer

In diesem Buch erfahren Sie anhand vieler Rezepte, wie man im Durch-Oven saftige Braten zaubert, gehaltvolle Eintöpfe zubereitet oder knuspriges Brot backt. Auch Nachspeisen, die typischen Bohnengerichte oder Aufläufe und Gratins sind auch für Anfänger einfach nachzukochen.

Paperback 176 Seiten, Format 18,3 x 22,5 cm, durchgehend vierfarbig,
Best.-Nr. 99-473 • Preis: 16,95 €



Auf offenem Feuer

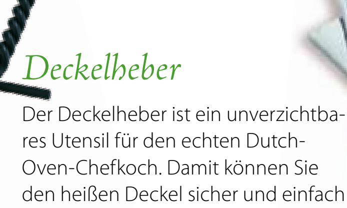
In diesem üppig bebilderten Buch entreißt Bothe Dutzende von Zubereitungsmethoden dem Vergessen und beschreibt sie in vielen detaillierten Bildern Schritt für Schritt. So ist das Nachkochen der Rezepte kinderleicht. Wollten Sie schon immer mal wissen, wie man wie die Gauchos ein ganzes Spanferkel oder Lamm am Lagerfeuer grillt? Oder wie man einen Lachs am Brett zubereitet, Bohnen im Erdofen oder Steaks direkt auf der Glut, wie man Haselnüsse in der Glut röstet, Eier in der Asche gart oder eine Ente am Strick? Hier werden Sie auf jeden Fall fündig. Neben einer grundlegenden Einführung in das Kochen am Lagerfeuer finden Sie etliche Rezepte, mit der Sie das übliche Grillen von Würstchen weit in den Schatten stellen und die Grillabende für Ihre Gäste zu einem unvergeßlichen Erlebnis werden lassen.

Hardcover, 168 Seiten, Format 16,5 x 22 cm, über 200 Farbabbildungen,
Best.-Nr. 99-474 • Preis: 16,90 €



Um mit diesem universellen Gußeisentopf mit drei Beinen am Lagerfeuer auch ordentliche Ergebnisse zu erzielen, haben wir bei VENATUS einen 32-seitigen Ratgeber verfaßt. Es ist quasi die deutschsprachige Gebrauchsanleitung mit Tips, Tricks und etlichen Rezepten.

Best.-Nr. 99-382 • gratis



Deckelheber

Der Deckelheber ist ein unverzichtbares Utensil für den echten Dutch-Oven-Chefkoch. Damit können Sie den heißen Deckel sicher und einfach anheben oder wegstellen, ohne daß Kohle ins Essen fällt.

Best.-Nr. 99-061 • Preis: 19,90 €



Hitzeschutz-Handschuhe

Diese Hitzeschutz-Handschuhe sind eigentlich für Schweißer gemacht und vertragen Temperaturen bis 300 °C.
Sie können damit durchaus kurzzeitig glühende Scheite anfassen, natürlich auf eigene Gefahr. Durch die langen Stulpen sind auch die Unterarme geschützt.
(Farbe variiert)

Universalgröße • Paar
Best.-Nr. 99-144 • Preis: 19,90 €



Kohlenzange

30 cm lang, rostfreier Edelstahl, Federmechanismus.

Best.-Nr. 99-069
Preis: 19,90 €

Wie starte ich mit dem Dutch-Oven Kochen?

Die erste Regel ist: Kaufen Sie sich einen Dutch-Oven und kochen Sie los. Um sich mit dem Dutch-Oven einzuschießen, sollten Sie zuerst mit Grillbriketts heizen, so können Sie die Temperatur recht genau steuern und brauchen sich nur um das Kochen zu kümmern und nicht auch noch um das Feuer. Beginnen Sie am Besten mit einem Dutch-Oven in der Größe 12er tief, die beliebteste Größe in Deutschland.

Nehmen Sie an unserem Kochkursus teil – dort lernen Sie in ungezwungener und entspannter Atmosphäre die wichtigsten Tricks und Kniffe, um mit dem Dutch-Oven mehrgängige Menüs am Lagerfeuer zu zaubern.

Gehen Sie auf unsere Internet-Seite www.venatus.de, dort steht ein Link zu einem Video auf Youtube, in dem die Benutzung ausführlich gezeigt wird.

Fordern Sie kostenlos und unverbindlich unseren Ratgeber zum Kochen mit dem Dutch-Oven an oder laden Sie ihn auf unserer Internet-Seite www.venatus.de kostenlos herunter.

Lesen Sie das Dutch-Oven Kochbuch, hier stehen rund 100 Rezepte, Geschichten und Hinweise zum Kochen mit den schwarzen Pötten. Gerade ist es in einer Neuauflage, durchgehend in Farbe und mit mehr Seiten erschienen, so so daß die Kunden, die die erste Auflage bereits haben, auch diese zweite Neuauflage nutzen können.

Was Sie noch brauchen könnten:

Deckelheber: Wenn der Deckel mit Kohle bedeckt ist, dann können Sie diesen nur schwierig bewegen. Mit einem Deckelheber ist das hingegen kein Problem.

Kohlenzange: Wenn Sie mit Grillbriketts heizen, ist eine Kohlenzange ein sehr praktisches Hilfsmittel. Sie können die glühenden Kohlen einzeln greifen und so bewegen, wie Sie es brauchen.

Hitzeschutzhandschuhe: Diese Handschuhe wollen Sie nicht wieder missen. Sie machen den Umgang mit dem Dutch-Oven so sicher und komfortabel.

Was wollen Sie zuerst kochen? Cowboy-Bohnen? Pfirsich-Cobbler? Baked Beans? Krustenbraten? Brötchen? Zimtschnecken? Braunkohl? Rouladen?



Krustenbraten



Rouladen



Baked Beans



Brötchen



Zimtschnecken



Bratäpfel

Ab in die Kiste…

Viele unserer Kunden haben nach einer Tasche gefragt, um den Dutch-Oven beim Kochen draußen besser mitführen zu können. Eine Tasche ist aber unpraktisch, weil sie nicht zu stapeln ist und und weil die drei Beine des Dutch-Oven beim heftigen Absetzen der Tasche den Untergrund beschädigen. Aus diesem Grunde haben sich Kisten weitaus besser bewährt. Nach vielen ergebnislosen Versuchen ist es uns endlich gelungen, eine deutsche Firma zu finden, die uns die Kisten so fertigt, wie das in der guten alten Zeit der Fall war. Die Kiste besitzt einen abnehmbaren Deckel, zwei Griffe, die Bretter sind an den Streßpunkten mit jeweils drei schräg eingeschlagenen Nägeln verbunden, wie das bei den hochbelastbaren Euro-Paletten der Fall ist. Zwei untergelegte Leisten sorgen dafür, daß die Kiste auch auf weichem und feuchtem Grund sicher steht und der Inhalt vor der Bodenfeuchtigkeit geschützt ist. Ein weiterer Vorteil ist, daß Sie auf die Kisten im Kofferraum immer noch etwas draufstellen können, und daß sie im Freien eine zusätzliche saubere Ablagefläche bietet.

Die Kiste ist aus unbehandeltem Nadelholz in Deutschland gefertigt und ein wirklich langlebiges Produkt. Sie können sie mit Leinöl einlassen, mit Lack streichen oder einfach so Patina annehmen lassen. Vorerst ist die Kiste nur für die Dutch-Oven in der Größe 12 erhältlich, es gibt nur eine Kiste für die flache und die tiefe Ausführung.

Dutch-Oven-Kiste
Best.-Nr. 99-491 • Preis: 49,90 €







Schlesinger

Wenn ein Werkzeug in der Outdoorküche fast so unverzichtbar ist wie ein Messer, dann ist es ein Schlesinger, auch Teigschaber genannt. Der Name kommt von dem als Schlesinger bezeichneten Stück Knorpel am Schulterblatt des Rindes, der von Schlachtern benutzt wurde, um die Schlachtemollen auszukratzen. Inzwischen wird dieses Werkzeug aus Kunststoff hergestellt, wegen der unübertroffenen Praxistauglichkeit. Wir haben für Sie die Form ausgewählt, die sich bei uns in Dutzenden Kochkursen als beste herauskristallisiert hat. Durch die ungewöhnliche Form kommen Sie bei jedem Topf in die Ecken und können so die Essensreste auskratzen. Weiterhin eignet sich der Schlesinger zum Reinigen der Hände nach dem Teigkneten oder zum Portionieren des Teiges. Weiterhin, um flüssige Teige glattzustreichen, wie das beim legendären Pfirsich-Cobbler der Fall ist. Und obendrein ist er wesentlich einfacher zu verpacken als die Teigschaber mit Stiel. Zur Not funktioniert der Schlesinger auch als Eiskratzer!

Ca. 12 x 8,5 cm, 1,5 mm Stärke aus lebensmittelechtem Kunststoff.
Best.-Nr. 99-475 • Preis: 4,99 €

Da geht noch was: 17er Riesenpfanne

Darf es ein bißchen mehr sein? Die größte Lodge-Pfanne in unserem Programm, Gewicht 6,5 Kilogramm – ein Stielgriff wäre bei diesen Dimensionen schon unpraktisch. Daher hat diese Pfanne zwei Henkelgriffe und fast 50 cm Durchmesser. Damit kann man bei Feiern schon eine ganze Menge Gäste verköstigen.

Best.-Nr. 99-188 • Preis: 149,– €



Grillrost aus Gußeisen

Mit unserem Grillrost aus reinem, unbehandeltem Gußeisen gelingen Ihnen Steaks, wie Sie es noch nicht erlebt haben. Die offenporige Oberfläche des Gußeisens verschließt die Fleischporen sofort, und Sie können es nach wenigen Augenblicken problemlos wenden. Der eigentliche Vorteil ist aber natürlich das unvergleichliche Brandmuster, das Sie nur mit Gußeisen erzeugen können. Die Grillfläche von 28 x 38 cm (etwas mehr als DIN A4) reicht aus, um vier bis sechs ordentliche Steaks gleichzeitig zu grillen.

Best.-Nr. 99-105 • Preis: 79,– €



Die Mutter aller Pfannen

Eine Pfanne wie geschaffen für das Lagerfeuer oder den Holzofen! Die macht nicht nur in der Jagdhütte, sondern auch auf dem heimischen Herd eine gute Figur, wenn es gilt, viele hungrige Mäuler mit Bratkartoffeln oder Steaks zu stopfen. Mit unserer Gußeisenpfanne werden Ihnen Puffer gelingen wie in Großmutters Küche. Das Modell 15er mit 40 cm Durchmesser bietet hierbei genau die richtige Größe für einen Outdoor-Trip mit mehreren Personen. Ob nun eine Mannschaftsportion Bratkartoffeln oder einen Haufen Schnitzel gleichzeitig – die Outdoorpfanne in XXL ist allem gewachsen und ein Ausrüstungsstück, so urig wie der Wilde Westen.

Pfanne, 15er, 40 cm Durchmesser • Best.-Nr. 99-100 • Preis: 129,– €





Unsere Gasbrenner

Wir haben zwei verschiedene Gasbrenner im Programm. Einen kleineren mit einem Ring und einen größeren mit zwei Ringen. Durch diese besondere Anordnung wird eine Pfanne auf der ganzen Fläche erhitzt und nicht nur punktuell wie auf einem Hockerkocher.

Der Gasbrenner mit einem Ring, einem Durchmesser von 30 cm und 6,5 kW Leistung ist gedacht für die Pfannen von Lodge, besonders die Mutter aller Pfannen (Best.-Nr. 99-100) und die Riesenpfanne (Best.-Nr. 99-188).

Der Gasbrenner mit 11,4 kW besitzt zwei Ringe und einen Durchmesser von 40 cm und ist gedacht für die Gastropfannen mit 50 und 60 cm Durchmesser.

Diese Gasbrenner sind ausschließlich für den privaten Gebrauch im Freien gedacht und zugelassen. Beachten Sie bitte, daß Sie für den gewerblichen Einsatz spezielle Gasbrenner benötigen, wir beraten Sie dabei gerne. Sie dürfen auf keinen Fall die Gasbrenner in einer Wohnung benutzen, denn das verbrennende Gas verbraucht unheimlich schnell den vorhandenen Sauerstoff.

Druckminderer

Bei unseren Gasbrennern sollten Sie einen Druckminderer mit 30 mbar verwenden. Sollten Sie keinen Druckminderer besitzen, dann haben wir auch ein Modell im Programm.

Gasdruckminderer
30 mbar mit
1,5 m Gasschlauch
Best.-Nr. 99-434 • Preis: 19,90 €

Gasbrenner 11,4 kW

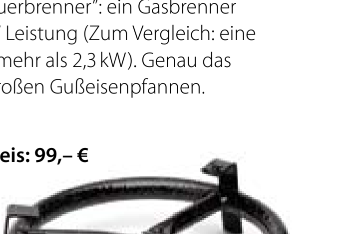
Gasbrenner 11,4 kW, ø 40 cm - 2 Ring
Best.-Nr. 99-435 • Preis: 139,– €



Gasbrenner 6,5 kW

Seit Jahren unser „Dauerbrenner": ein Gasbrenner mit kraftvollen 6,5 kW Leistung (Zum Vergleich: eine Herdplatte hat nicht mehr als 2,3 kW). Genau das Richtige für unsere großen Gußeisenpfannen.

Gasbrenner 6,5 kW
Best.-Nr. 99-152 • Preis: 99,– €



Beine für Gasbrenner

Um mit dem Gasbrenner in angenehmer Höhe arbeiten zu können, haben wir ein Set aus drei Beinen mit Streben für Sie zusammengestellt. Diese Beine passen in die kurzen Stummel unter dem Gasbrenner 30 und 40 cm Durchmesser und werden mit den Streben untereinander verbunden. Die entstehende Konstruktion ist erstaunlich stabil. Eine Belastung von 100 kg und darüber hinaus hält diese Konstruktion locker aus. Das ist auch notwendig, denn die große Pfanne wiegt schon leer 28 kg.

Beine für Gasbrenner,
Arbeitshöhe etwa Tischhöhe
Best.-Nr. 99-429 • Preis: 99,– €



Gußeisen – auch zuhause ein unschlagbares Material für Töpfe und Pfannen



Echtes Gußeisen ist nicht nur am Lagerfeuer ein unschlagbares Kochgeschirr, auch am heimischen Herd ist es hervorragend einzusetzen. Der besondere Clou bei diesem Angebot ist die Tatsache, daß der Deckel des jeweiligen Topfes auch auf die entsprechende Pfanne paßt. Der glatte Boden ermöglicht den Einsatz auf allen Herdarten. Die Töpfe und Pfannen sind aber auch für offenes Feuer geeignet. Die Töpfe sind gänzlich ohne Kunststoffgriffe hergestellt und lassen sich auch als Bräter im Backofen einsetzen. Für das Kochen am Lagerfeuer und auch auf dem heimischen Herd haben wir Pfannen und Töpfe aus Gußeisen in verschiedenen Größen.

Pflegeanleitung

Unser Gußeisen ist bereits beim Hersteller eingebrannt und sofort einsatzbereit, das früher übliche Einbraten ist hier nicht mehr notwendig. Benutzen Sie zur Reinigung nur heißes Wasser und kein Spülmittel, dieses würde sich in den Poren festsetzen und später den Geschmack an die Speisen abgeben. Weiterhin zerstört es die Patina, die für die unvergleichlichen Brateigenschaften verantwortlich ist. Sollte sich etwas Flugrost bilden, entfernen Sie diesen mit einem Edelstahlschwamm und ölen die Stelle wieder ein. Sie sollten in dem Gußeisen keine Speisen aufbewahren, besonders keine mit viel Säure wie beispeisweise tomatenhaltige Chilis. Zur Aufbewahrung sollten Sie den trockenen Topf mit etwas Speiseöl einreiben und ein Küchentuch hineinlegen.

Auf normalen Herden ist nur die Größe 10 und 12 einzusetzen.

Ersatzdeckel auf Anfrage.



Sparen Sie beim Set-Kauf:

Hier sind bis zu 29,– € gegenüber dem Einzelkauf für Sie drin!

	Pfanne	Topf	Set
10er, 5 Liter, 25 cm	Best.-Nr. 99-120	Best.-Nr. 99-121	Best.-Nr. 99-339
Preis:	39,– €	99,– €	129,– €
12er, 6 Liter, 29 cm	Best.-Nr. 99-175	Best.-Nr. 99-176	Best.-Nr. 99-340
Preis:	59,– €	139,– €	179,– €
13er, 9 Liter, 33 cm	Best.-Nr. 99-211	Best.-Nr. 99-163	Best.-Nr. 99-341
Preis:	89,– €	179,– €	239,– €

Die Einsteiger-Pfanne fürs Lagerfeuer

Eine einfache Bratpfanne für den Einsteiger. Auch wenn es etwas strapaziöser zugeht, nimmt diese Bratpfanne Ihnen das nicht übel. Sie ist aus einfachem Stahl geschmiedet und mit einem langen Hakenstiel versehen. Diese Pfannen sind in fast allen Profiküchen zuhause, besonders wegen der guten Brateigenschaften. Und zu dem Preis können Sie diese ruhig auf der Jagdhütte lassen, denn Sie können sich die eine oder andere mehr leisten.

Turk-Pfanne einzeln,
Best.-Nr. 99-362 • Preis: 29,90 €



Einsteiger-Set zum Kochen am Lagerfeuer

Viele unserer Kunden haben uns nach einem einfachen und günstigen Set für das Kochen am Lagerfeuer gefragt. Leicht und strapazierfähig sollte es sein. Zusätzlich noch so flexibel, daß man jedes Teil hinterher auch einzeln verwenden kann. Aus unserer jahrzehntelangen Erfahrung heraus haben wir zusammengestellt, was man als Anfänger braucht, um schnell und unkompliziert am offenen Feuer eine Mahlzeit für sich allein oder für Zwei zuzubereiten. Die Handschuhe verhindern, daß man sich die Finger verbrennt, in dem Ratgeber stehen die Rezepte und die Anweisungen für den Umgang mit dem Feuer. Mit der Pfanne mit langem Stiel kommen Anfänger besser zurecht als mit einer recht schweren Gußeisenpfanne mit kurzem Stiel. Der Pfannenknecht bietet eine einfache Möglichkeit, die Pfanne sicher und fest über das Feuer zu stellen. Mit unserem Einsteiger-Set sparen Sie rund 14 % im Vergleich zum Einzelkauf der Produkte. Warten Sie nicht und bestellen Sie noch heute Ihr Einsteiger-Set, damit Sie schon bald Ihre erste Mahlzeit über dem Lagerfeuer zubereiten können.

Einsteiger Set
(Pfannenknecht 19,90 €, Turkpfanne 29,90 €, Handschuhe 19,90 €, Lagerfeuerratgeber)
Best.-Nr. 99-481 • Preis: 59,90 €

Sie sparen 9,80 € (rund 14 %) gegenüber dem Einzelkauf.

Pfannen schmieden bei Turk



An dem erhitzen Stück Eisen wird der zukünftige Stiel abgesetzt.



Dann wird der Stiel ausgereckt.



Der Stiel ist fertig und die andere Seite der Pfanne wird ausgebreitet.

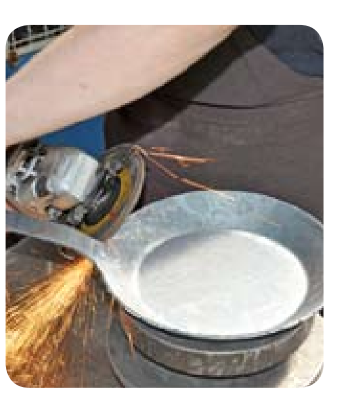


Hier nimmt die Pfanne schon eine runde Form an.



Die Pfanne wird in ein Gesenk geschlagen und erhält so den Rand.





Mit der Flex wird der Rand entgratet.



Der Hakenstiel wird auf dem Amboß gebogen.

Herstellung unserer Freiform-warmgeschmiedeten Bratpfannen

Handarbeit vom Feinsten!

Die Herstellung der Pfannen erfolgt wie seit über hundert Jahren in der Schmiede der Firma Turk in Meinerzhagen. Die Metallklötze werden erhitzt und zunächst unter dem Fallhammer der Stiel abgesetzt und dann ausgereckt. Auf einem anderen Hammer wird der Pfannenkörper gebreitet und schon annähernd in runde Form gebracht. Die runde Rohform der Pfanne wird dann in ein schweres Gesenk geschlagen, wo der Rand aufgeworfen wird und die Pfanne ihre endgültige Form erhält. Der Hakenstiel wird frei Hand gebogen, denn jeder Stiel ist etwas anders geformt, und da ist man mit Handarbeit und einem Handwerkerauge besser bedient. Zum Schluß wird die Pfanne von Hand entgratet.

Durch diese archaische Form der Herstellung ist jede Pfanne ein Unikat. Die Oberfläche ist ungleichmäßig und verzundert (schmiederau).

Aufgrund des großen Interesses haben wir aus dem Sortiment die größte und die kleinste Pfanne mit ins Programm genommen.



Aufgrund der handwerklichen Fertigung müssen Sie mit Lieferzeiten rechnen.

Best.-Nr.	Preis	Durchmesser oben	Durchmesser Boden	Länge über alles mit Stiel	Gewicht
99-713	59,– €	20 cm	14 cm	38 cm	0,9 kg
99-241	129,– €	32 cm	25 cm	63 cm	2,1 kg
99-712	299,– €	45 cm	38 cm	83 cm	5,9 kg

Neu bei VENATUS!

Gastro-Gußeisenpfannen mit 50 und 60 cm Durchmesser





Tip:

Richten Sie vor dem Kochen die Pfanne sauber mit einer Wasserwaage aus oder gießen Sie das Öl oder einige Liter Wasser in die kalte Pfanne. Mit Bierdeckeln oder Keilen bringen Sie die Pfanne dann in Waage. So läuft das Fett nicht in einer Stelle der Pfanne zusammen.

Immer mehr Kunden fragen nach richtig großen Pfannen – die wollen wir Ihnen natürlich auch liefern. Die beiden Pfannen haben einen speziell gerillten Boden, um Gewicht zu sparen. Der Rand ist besonders hoch, damit mehr Volumen zur Verfügung steht. Die Pfannen sind selbstverständlich schon eingebrannt.

Langlebig und robust, das sind die beiden Beschreibungen, die zu unseren Pfannen aus Gußeisen am besten passen. Die Pfannen vereinen beste Koch- und Brateigenschaften.

Gastropfanne 50 cm Durchmesser, die ideale Pfanne für rund 20 Portionen Paella zum Sattessen oder 40 Portionen Filet Bernaise, ca. 18 kg Gewicht, Best.-Nr. 99-436 • Preis: 199,– €

Gastropfanne 60 cm Durchmesser, die ideale Pfanne für rund 30 Portionen Paella zum Sattessen oder 60 Portionen Filet Bernaise, ca. 28 kg Gewicht, Best.-Nr. 99-437 • Preis: 299,– €
(eventuelle Lieferzeit, weil die großen Pfannen extra für Sie beschafft werden)

- **Zwei stabile, angegossene Griffe**
- **Beste Koch- und Brateigenschaften**
- **Randhöhe 7 - 10 cm für großes Volumen**
- **Gewichtseinsparung durch Spezialboden**
- **Vorgeglüht & eingebrannt**
- **Höchste Eisengußqualität**

Wie heizt man Gußeisenpfannen?

Mit Holz:
Um den Pfannen richtig einzuheizen, können Sie Holz nutzen. Nehmen Sie nur daumendickes Holz, das brennt schneller und heißer, und die Hitze ist auch schneller wieder weg. Sie können die Pfannen auf den Feldkochherd stellen. Die Pfanne an Ketten von einem Dreibein zu hängen hat sich nicht bewährt, da neben den drei Ketten auch noch die drei Stangen im Weg sind und Sie so sehr schlecht arbeiten können.

Mit Gas:
Für die großen Pfannen ist der Gasbrenner mit 11,4 kW (Best.-Nr 99-435) vorgesehen, denn nur der schafft die Energie, die für diese Pfannen notwendig ist. Wenn Sie keinen feuerfesten Tisch besitzen, auf dem Sie den Brenner betreiben können, dann benötigen Sie die Beine für den Brenner als Ersatzteil (Best.-Nr. 99-429). Diese Konstruktion ist ohne Weiteres mit 100 kg zu belasten. Allerdings dürfen Sie diesen Brenner nicht im professionellen Bereich nutzen und auch nicht in geschlossenen Räumen. Sie sollten sich eine geschützte Ecke aussuchen, denn der Brenner ist sehr windempfindlich.





Riesenpfanne im Betrieb mit dem Gasbrenner und den Beinen für den Gasbrenner, Best.-Nr. 99-429 • Details auf der Seite 11.



Die Riesenpfanne kann unter anderem mit unserem Feldkochherd in Betrieb genommen werden, Best.-Nr. 99-347 • Details auf der Seite 22.





Muurikka – Die finnische Bratpfanne für offenes Feuer

Kaum jemand in Deutschland – die Nordlandfans einmal abgesehen – kennt die finnische Muurikka. Ein ideales Kochgeschirr für das offene Feuer. Es handelt sich um eine Platte aus gewalztem Eisen mit zwei Griffen. Durch die leichte Wölbung läuft das Fett in der Mitte zusammen. Weiterhin sind drei Muttern angeschweißt, in die Sie die beiliegenden Beine schrauben können. Wir haben diese Muurikka bewußt als preiswerte Alternative zu den verschiedenen Gußeisenpfannen gewählt, da sie gerade dem Anfänger in der Lagerfeuerküche viele Möglichkeiten des Garens bietet. Typische Muurikka-Gerichte sind Fleisch mit kurzer Garzeit oder das Aufwärmen von Resten.

Zum Kochen mit der Muurikka stellen Sie diese direkt auf das Feuer. Seien Sie vorsichtig, die Griffe werden heiß! Heizen sollten Sie nur mit daumendicken Hölzern, die geben schnell viel Hitze ab und ermöglichen Ihnen, das Gericht dann auf wenig Glut warmzuhalten.

Der Umgang ist denkbar einfach. Zuerst müssen Sie die Schutz-Schicht (Wachs zur Konservierung) entfernen. Das ist einfach, wenn Sie die Muurikka mit heißem Wasser auswaschen und dann zunächst mit der Öffnung über das Feuer legen. Die Schicht brennt dann ab. Dann drehen Sie die Muurikka um und waschen sie kräftig aus, um den Ruß zu entfernen. Zum Einbrennen brauchen Sie nur die Muurikka mit etwas Fett auszureiben und dieses zu erhitzen, bis es raucht. Dabei sollte sich einen dunkle Patina bilden. Dann wischen Sie die Muurikka mit einem Papiertuch aus, gießen frisches Öl nach und können losbraten.

In diesem Fall haben wir Schweinefleisch, Speck, Eier, Zwiebeln und Sauerkraut nacheinander gebraten. Zunächst braten Sie die Lebensmittel unten im Fett an und ziehen sie dann zum Nachgaren an den Rand.

Unsere Muurikka ist aus 3,5 mm starkem Eisen gefertigt und mit zwei Griffen versehen, das Gewicht liegt bei rund 6,5 kg, der Durchmesser der Schale ohne Griffe bei rund 48 cm, über die Griffe bei 70 cm. Die Muurikka ist auch für unsere Gasbrenner geeignet. Allerdings sollten Sie dazu die Füße nicht anschrauben.



Muurikka,
Durchmesser 48 cm und ca. 3 cm hoch, massive Ausführung – ca. 3,5 mm stark. Mit drei abschraubbaren Beinen für offenes Feuer oder Gasbrenner von 20 bis 50 cm Durchmesser geeignet

Best.-Nr. 99-568 • Preis: 69,90 €



Tasche für Muurikka

Die Muurikka ist eine typische Kochgelegenheit für draußen, und damit man diese auch bequem mitnehmen kann, haben wir jetzt die passenden Taschen dazu im Programm. Damit bleibt das Auto oder das Kanu sauber.

Best.-Nr.: 99-677 • Preis: 14,90 €



Pfannenwender

Für das Kochen mit der Muurikka ist dieser Pfannenwender ein unverzichtbares Untensil. Durch den Holzgriff bleibt der Pfannenwender kühl und läßt sich besser anfassen als Modelle mit einem Blechgriff. Auch ist der Pfannenwender sehr flexibel, so daß er sich der Wölbung der Muurikka gut anpaßt und unter die Speisen gleitet. Der Pfannenwender kann auch in anderen Pfannen eingesetzt werden.

Pfannenwender,
Best.-Nr. 99-598 • Preis: 12,90 €

Jägerpfanne

In Schweden und Finnland ist es üblich, daß nach der Jagd die Jäger sich selber ein Essen am Feuer braten, dazu hat jeder eine Pfanne dabei.
Diese Jägerpfanne ist ideal dafür geeignet, da sie keinen Griff, sondern eine Tülle besitzt, in die man vor Ort und Stelle einen Stiel hineinsteckt.
Die Vorteile liegen auf der Hand: Die Pfanne ist leicht, reicht für eine Person völlig aus, ist einfach zu verpacken, und der Holzstiel wird nicht heiß. Durch den hochgezogenen Rand rutscht der Inhalt nicht so schnell aus der Pfanne, wenn diese auf dem Lagerfeuer mal etwas zu schräg gehalten wird. Und durch den etwa ein Meter langen Stiel kann man bequem am Lagerfeuer sitzen und die Pfanne bedienen. Das relativ dünne Material wird schnell heiß, aber auch schnell wieder kalt, so daß man die Jägerpfanne zügig wieder verstauen kann.

Jägerpfanne, Durchmesser 23 cm, mit Tülle statt Griff
Best.-Nr. 99-599 • Preis: 24,90 €

Tip: Stiefelbeutel!
Schützen Sie Ihre Ausrüstung vor der benutzten Pfanne.
(Seite 117, Stiefelbeutel, Zehnerpack, Best.-Nr. 99-611, Preis: 9,90 €





Klapp-Muurikka
Die Muurikka für den Einzelwanderer

Die Klapp-Muurikka ist ebenfalls für die Einzelverpflegung nach der Jagd oder der Wanderung gedacht. Die Klapp-Muurikka besitzt keinen Rand und nur eine leichte Wölbung, so verzeiht sie ein leichtes Verkanten auf der Feuerstelle nicht so gut. Dafür lassen sich die Speisen in der Pfanne einfacher umdrehen, weil man mit dem Pfannenwender leichter unter die Spiegeleier oder Pfannkuchen kommt. Die Klapp-Muurikka wird mit einer Tragetasche geliefert, damit nach der Brataktion der Rucksack nicht verschmutzt. Die pfiffige Konstruktion des Scharniers sorgt für einen bombensicheren Halt, der Holzgriff läßt sich ohne Handschuhe halten, weil er nicht heiß wird.

Klapp-Muurikka, Durchmesser 26 cm, mit Tragetasche
Best.-Nr. 99-600 • Preis: 39,90 €



Lagerküchen-Zubehör



Feldkochherd

Viele unserer Kunden kochen inzwischen nicht nur für sich ein bescheidenes Mahl am Lagerfeuer, sondern haben sich darauf spezialisiert, viele Freunde mit mehrgängigen Menüs zu verköstigen. Dafür braucht man natürlich etwas mehr als einen einfachen Pfannenknecht. Unser Feldkochherd ist die Lösung für diese spezielle Anwendung. Die Fläche ist in etwa so groß wie ein normaler Küchenherd. Die 20 cm langen Beine sind ideal, um darunter ein Feuer zum Kochen zu unterhalten. Er dient dazu, mehrere Töpfe oder Pfannen auf dem Lagerfeuer einzusetzen. Man kann damit nicht grillen, da die einzelnen Eisenstangen dafür zu weit auseinander angebracht sind. Allerdings können Sie problemlos unseren Grillrost aus Gußeisen auf den Feldkochherd legen.

Diese und ähnliche Formen wurden schon bei Ausgrabungen in Römerkastellen gefunden. Die einzelnen Eisenstangen sind miteinander vernietet, was der unterschiedlichen Wärmeausdehnung Rechnung trägt. Das Gestell ist locker mit 100 kg zu belasten. Eine Anschaffung fürs Leben.

Feldkochherd aus Bandeisen,
ca. 59 x 56 x 21 cm, Gewicht: ca. 7,5 kg
Best.-Nr. 99-347 • Preis: 199,– €

Da die Kesselhaken von zwei verschiedenen Lieferanten stammen, kann sich die Form ändern, die Funktion ist bei beiden Modellen gleich. Wir haben keinen Einfluß darauf und liefern, was wir bekommen.

Kesselhaken

Wollen Sie auch mal einen Zahn zulegen? Das machte man früher mit diesen Kesselhaken, auch Kochsäge genannt. Die Hausfrau konnte einen Zahn zulegen, dadurch kam die Suppe dichter ans Feuer und kochte schneller. Mit diesem schmiedeeisernen Kesselhaken können Sie die Höhe der Töpfe über dem Feuer wesentlich einfacher regulieren als mit einer Kette und einem Haken. Der Haken hat einen stabilen Griff, den Sie in die verschiedenen Schlitze einhängen können. Dabei haben Sie das volle Gewicht des Kessels in einer Hand. Das Verändern der Höhe ist damit eine ganz einfache und vor allem sichere Sache.

Maximale Länge ca. 80 cm, minimale Länge ca. 51 cm,
Breite ca. 5 cm, Gewicht 1,3 kg
Best.-Nr. 99-346 • Preis: 49,90 €

Pfannenknecht

Kochen auf dem offenen Feuer war noch nie so einfach und komfortabel wie mit dem Pfannenknecht. So können Sie Töpfe und Pfannen sicher über dem Lagerfeuer abstellen und darauf kochen. Die Beine sind 16 cm hoch und die Schenkel 32 cm lang und bieten so genug Platz auch für Pfannen jenseits der 40 cm Durchmesser. Den Pfannenknecht können Sie einfach zusammenklappen, so macht er sich im Gepäck klein und Sie können ihn bequem mitführen.

Best.-Nr. 99-142
Preis: 19,90 €



Digitales Bratenthermometer

Beim Kochen am Lagerfeuer ist es immer schwierig, genau festzustellen, ob die Speisen schon gar sind. Am einfachsten geht das über die Kerntemperatur. Auch ist es wichtig, daß die Speisen über 65 °C erhitzt werden, damit alle Krankheitserreger abgetötet werden. Unser digitales Bratenthermometer ist für diese Zwecke ideal geeignet. Durch die vielen Kochkurse habe ich schon jede Menge Thermometer verschlissen, aber dieses ist das Thermometer, welches am praktischsten ist.

Zum einen ist die Nadel einklappbar, so daß das Thermometer in der Tasche nicht so leicht zerbrechen kann. Beim Aufklappen der Nadel schaltet sich das Gerät automatisch an und zeigt die Temperatur in °C in einem Bereich von -40 bis +250 °C, was bedeutet, daß man damit – im Gegensatz zu billigen Thermometern – auch kochendes Fett in der Fritteuse messen kann. Weiterhin zeigt das Thermometer nur die Temperatur, und sonst nichts, kein Wetter, kein Speicher, kein Garverlauf, kein Firlefanz. Einfach nur aufklappen, einstechen und messen, ganz ohne Informatik-Studium. Die sehr dünnen Spitze der Nadel verursacht nur einen kleinen Einstich, so daß Sie auch die Kerntemperatur von Steaks messen können. Durch die dünne Spitze ist eine schnellere Messung gewährleistet, da das Fleisch nicht so viel Material erhitzen muß. Außerdem verliert das Fleisch durch einen kleineren Einstich weniger Saft. Die Stromversorgung geschieht durch eine handelsübliche CR2032-Batterie, die Jäger fast immer für Zielfernrohre mit Leuchtpunkt zu Hand haben. Bitte achten Sie darauf, daß man dieses Thermometer nicht – wie die analogen Geräte aus Metall – mitgaren darf, das Plastik schmilzt!

Bratenthermometer, digital
Best.-Nr. 99-650 • Preis: 26,90 €



Cornstick-Pan, das Original für Maisbrot

In Amerika ist Maisbrot eine seit alters her bekannte Spezialität, besonders in der Südstaaten-Küche. Es ist eine Beilage zu Chili. Amerikaner lieben die Kombination aus süß und herzhaft. Mit dieser Form erreichen Sie den Original-Geschmack wie in den Südstaaten. Die Form bietet Platz für neun Stück Maisbrot, das dann die äußere Form eines Maiskolbens besitzt.

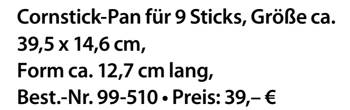
Rezept:

Teig für ca. 18 Sticks

- 1 TL Fett für die Form
- 1 TL zerlassene Margarine für den Teig
- 1 ½ Tassen Maismehl (fein wie Puderzucker, nicht den Polenta-Gries!)
- ½ Tasse Weizenmehl
- 1 TL Salz
- 2 TL Backpulver
- ½ TL Natron (geht auch ohne!)
- 1 Ei
- 1 Tasse Buttermilch
- ¼ Tasse Wasser

So wird's gemacht

Heizen Sie den Ofen mit der eingefetteten Form auf 230 °C vor. Dann mischen Sie die trockenen Zutaten und geben das Ei und die Buttermilch dazu, dann fügen Sie die geschmolzene Margarine und so viel Wasser hinzu, daß ein flüssiger Teig wie für Waffeln entsteht. Nehmen Sie die heiße Cornstick-Pan aus dem Ofen, füllen Sie jede einzelne Vertiefung zu ²⁄₃ mit dem Teig und backen Sie die Sticks 15 Minuten, bis die Oberfläche braun ist. Das Geheimnis guter Cornbread-Sticks ist das sehr heiße Gußeisen, der dünne Teig und der heiße Ofen.



Cornstick-Pan für 9 Sticks, Größe ca. 39,5 x 14,6 cm,
Form ca. 12,7 cm lang,
Best.-Nr. 99-510 • Preis: 39,– €







Popcorn-Macher –

Der Hit für Kinder am Lagerfeuer!

Bei uns ist dieser Popcorn-Macher seit Jahren im Einsatz. Die Bedienung ist denkbar einfach: Den Boden des Popcorn-Machers mit Popcorn-Mais bestreuen. Bitte nur eine Schicht und auch nur maximal 3/4 der Fläche. Mehr ist nicht gut, da dann nicht alles gleichmäßig poppt und die unteren schon gepoppten Körner anbrennen. Stellen Sie den Popcorn-Macher auf die Glut und erhitzen Sie die Maiskörner langsam und vorsichtig. Erst wird sich nichts tun, Sie sollten aber die Körner alle paar Sekunden kurz durchschütteln, damit diese gleichmäßig erhitzt werden. Sobald die ersten Körner platzen, müssen Sie weiter schütteln, denn sonst brennen die bereits geplatzten Körner unten an. Weiterhin sollten Sie den Popcorn-Macher vom Feuer nehmen, denn die restlichen Körner platzen durch die Restwärme im Blech. Sobald das Knallen aufgehört hat, können Sie das Popcorn entweder mit Salz oder mit Zucker genießen. Es platzen meist nicht alle Körner, die nicht gepoppten müssen Sie wegwerfen.

Lieferung ohne Stiel, das verteuert die Sache nur im Versand, schneiden Sie sich einfach einen Haselstecken und legen Sie los.

Popcorn-Macher, 16 cm Durchmesser,
22 cm Höhe, 1 mm Blechstärke
Best.-Nr. 99-602 • Preis: 49,90 €







Schwenkgrill

Deutsche Wertarbeit aus dem Saarland, der Heimat des Schwenkgrills.

Die Lieblingsbeschäftigung der Saarländer ist das Grillen auf dem Schwenkgrill, wobei das Fleisch auf dem Schwenkgrill durch die Flammen eines Buchenholzfeuers geschwenkt wird. Um diesen urigen Männersport auszuüben braucht man einen Schwenkgrill. Wir haben den besten Schwenkgrill aus dem Saarland für Sie beschafft. 6 mm Edelstahlroste und eine stabile Umrandung – damit die Würste nicht ins Feuer rollen – sowie eine zentrale Stange zum Aufhängen sind die überzeugenden Technischen Daten. Das Ganze hat ein Gewicht von 5 kg, und damit sich das bequem schwenken und drehen läßt, ist am oberen Ende ein Hochleistungs-Wirbel mit innenliegendem Kugellager eingebaut. Sie brauchen nur noch ein Dreibein oder eine andere Möglichkeit, den Schwenker aufzuhängen, und schon kann es losgehen. Die gebräuchlichste Größe ist der Rost mit 60 cm Durchmesser, was einer Fläche von 4,5 Schreibmaschinenseiten entspricht und für Grillparties bis 20 Personen ausreicht. durch die zentrale Stange kommen Sie auch besonders bequem an den Rost, bei der üblichen Ausführung mit drei Ketten sind ja nochmals die drei Beine des Dreibeins im Weg, somit sechs Dinge, die stören. Wenn Sie unser Dreibein so aufstellen, daß zwei Stangen neben dem Feuer in die Erde geschlagen werden und die dritte Stange oben quer über dem Feuer liegt, dann ist fast nichts im Wege.

Schwenkgrill Edelstahl-Stabrost 60 cm Durchmesser,
mit Hochleistungs-Wirbel mit Kugellager
Best.-Nr. 99-563 • Preis: 199,– €



Das Schwenken

Im Saarland ist der Schwenker ein Wort, das für viele Dinge steht. Zum einen bezeichnet es das Grillgerät, dann das speziell eingelegte Stück Fleisch, und zum dritten den Mann, der das ganze bedient. Für einen Saarländer die schlimmste Beleidigung ist der Vorwurf, daß auch der Großvater schon nicht schwenken konnte.

Geschwenkt wird grundsätzlich über Buchenholzfeuer. Eben weil das Feuer brennt und nicht glüht, wird der Grillrost an der Kette bewegt, also geschwenkt. Mit unserem Hochleistungswirbel wird der Grillrost nicht nur geschwenkt, sondern er kann auch gleichzeitig um die Hochachse rotieren. Durch das Kugellager bewegt er sich nach dem Anstoßen noch etliche Minuten. Besonders pfiffig ist die zentral angebrachte Stange, die den Weg zu den Schwenkern frei läßt.

Der Herr lenkt,
der Mensch denkt,
der Saarländer schwenkt!



Rezept Schwenker

Ein guter Schwenker besteht aus durchwachsenem Schweinenacken. Kaufen Sie diesen ruhig am Stück ohne Knochen, das ist ein sehr günstiges Fleisch. Schneiden Sie extra dicke Scheiben, 3 cm ist nicht zu wenig.
Es geht darum, das Fleisch langsam und gemütlich zu garen. Minutensteaks sind hier nicht erwünscht. Als Gewürze eignen sich edelsüßer Paprika, weißer Pfeffer, Muskat, Chilipulver, Knoblauch und auf jeden Fall viel Zwiebeln. Schichten Sie das Fleisch in eine Schüssel, würzen Sie es mit den Gewürzen und Salz, schichten Sie die Zwiebelscheiben ein und dann wieder Fleisch, bis die Schüssel voll ist. Dann gießen Sie so viel Pflanzenöl dazu, bis das Fleisch bedeckt ist und keine Luft mehr direkt an das Fleisch gelangen kann. So wandert die Schüssel mit dem Fleisch für mindestens einen Tag in den Kühlschrank. Es hält sich so auch einige Tage bis eine Woche und wird immer besser. Vor dem Schwenken trocknen Sie das Fleisch ab und geben es auf den Schwenkgrill. Schwenken Sie das Fleisch so lange, bis auf der Oberseite Fleischsaft austritt. Dann kommt der Schwenkerhaken zum Einsatz und Sie drehen das Fleisch um. Schwenken Sie so lange weiter, bis der Fleischsaft oben austritt, dann ist das Fleisch durch.

Schwenkerhaken (Schwenkehooke)

Der Saarländer schwenkt nicht nur gerne, er ist auch erfinderisch. So hat sich in Jahrzehnten der Schwenkerhaken durchgesetzt, der mehrere Aufgaben auf einmal erfüllt. Zum einen natürlich zum Umdrehen der Schwenker auf dem Schwenker (Fleischstücke auf dem Grill). Dazu ist das Ende umgebogen und nadelspitz geschliffen. Weiterhin befindet sich hinter dem Haken eine flache Stelle mit eingeprägter Riffelung, mit der man die Würste drehen kann. Dazu wird mit der Riffelung auf die Mitte der Wurst gedrückt und diese dann nach vorne geschoben, wobei die Wurst – auch gleich mehrere – gedreht wird. Um den Flüssigkeitsverlust beim Schwenken auszugleichen kann der Schwenker (der Mann am Grill) mit dem gebogenen Ende des Schwenkerhakens eine Flasche Bier aus dem Kasten angeln, ohne sich bücken zu müssen. Dann ist noch ein Flaschenöffner am anderen Ende des Griffs angebracht, um die Flasche gleich zu öffnen. Bier ist ein unverzichtbares Getränk beim Schwenken, weil viele Zeitangaben in „Flasche Bier" angegeben werden (Das Holz zwei Flaschen Bier lang brennen lassen, bevor die Schwenker draufkommen).

Schwenkerhaken mit Wurstwender,
für Rechtshänder, Best.-Nr. 99-581,
für Linkshänder, Best.-Nr. 99-624 • Preis je: 19,90 €



(Abb. Rechtshänder)

Unverzichtbare Helfer für die Lagerfeuerküche

Deckelheber

Der Deckelheber ist ein unverzichtbares Utensil für den echten Dutch-Oven-Chefkoch. Damit können Sie den heißen Deckel sicher und einfach anheben oder wegstellen, ohne daß Kohle ins Essen fällt.

Best.-Nr. 99-061 • Preis: 19,90 €

Hitzeschutz-Handschuhe

Diese Hitzeschutz-Handschuhe sind eigentlich für Schweißer gemacht und vertragen Temperaturen bis 300 °C. Sie können damit durchaus kurzzeitig glühende Scheite anfassen, natürlich auf eigene Gefahr. Durch die langen Stulpen sind auch die Unterarme geschützt. (Farbe variiert)

Universalgröße • Paar
Best.-Nr. 99-144 • Preis: 19,90 €



Kohlenzange

30 cm lang, rostfreier Edelstahl, Federmechanismus.

Best.-Nr. 99-069 • Preis: 19,90 €

Kleine Schippe

Beim Kochen mit dem Dutch-Oven am offenen Feuer ist es wichtig, die Kohlen genau zu plazieren und dabei möglichst wenig Sand mit aufzunehmen. Mit dieser kleinen spitzen Schippe ist das sauber und präzise möglich, noch dazu ohne sich bücken zu müssen. Gefertigt wird die Schippe in Deutschland, die Farbe kann variieren (brennt aber ohnehin bei der Benutzung ab).

Kleine Schippe, 70 cm Stiel,
Blatt 14 x 14,5 cm,
Best.-Nr. 99-570 • Preis: 6,99 €



Lagerfeuerratgeber

Der Ratgeber „Lagerfeuerküche" im praktischen Taschenformat enthält auf 48 vierfarbigen Seiten alle Tips und Tricks, um ein erfolgreicher Lagerfeuerkoch zu werden.

Best.-Nr. 99-383 • Gratis

Kohlenschaufel

Für das zünftige Kochen am Lagerfeuer benötigen Sie eine ordentliche Schaufel für die Glut. Mit dieser Kohlenschaufel aus der Pfannenschmiede sind Sie für die nächsten Jahrzehnte gut ausgerüstet.

Best.-Nr. 99-242 • Preis: 4,90 €

Anzünder

Wer am Feuer grillen will, der muß zunächst das Feuer anzünden, und nichts macht dies einfacher als diese praktischen Anzünder aus Holz und Wachs. Die Anzünder brennen bis zu zehn Minuten und sind dabei rußarm, geruchsneutral, sauber, eben das Richtige für den Umgang mit Lebensmitteln. Durch die Zusammenstellung sind die Anzünder völlig ungiftig und Sie können darüber grillen, auch wenn die Anzünder noch nicht ganz verbrannt sind. Lieferung im 200-Stück-Beutel. Die Streichholzschachtel dient dem Größenvergleich und nicht im Lieferumfang enthalten.

Anzünder, 200 Stück,
Größe ca. 20 x 25 x 12 mm
Best.-Nr. 99-423 • Preis: 4,99 €





Dreibein-Set

Haben Sie auch die Nase voll von den billigen Baumarkt-Dreibein-Grills? Dann sollten Sie mal einen oder auch mehr Blicke auf dieses Set werfen. Genau das, was sich bei uns bei nunmehr 50 Grillkursen und etlichen weiteren Einsätzen bewährt hat, das können wir Ihnen jetzt auch zum Kauf anbieten. Bedenken Sie, daß der Kessel oder Grillrost auch zwischen die Beine passen muß, und das setzt bei einer bestimmten Größe eine Mindestlänge der Stangen voraus. Hier wollten wir auf keinen Fall sparen, und so sind die Stangen etwa 190 cm lang und bestehen aus 14 mm Vierkanteisen, was größtmögliche Stabilität garantiert. Dieses Dreibein ist nicht zu vergleichen mit den Schwenkgrills aus dem Baumarkt, bei denen die Stangen aus mehreren Rohrstücken zusammengebaut werden müssen. Leider macht das den Versand komplizierter, denn wir müssen einen anderen Dienstleister nutzen, weil die Post utopische Sperrgutzuschläge verlangt.

Diese drei Stangen lassen sich zu einem Dreibein zusammenstellen, aber auch – was viel praktischer ist – auseinandernehmen und mit zwei Stangen rechts und links neben dem Feuer und einer Stange quer über dem Feuer aufbauen.

Zusammen mit dem Kesselhaken können Sie beim Aufbau als Dreibein locker 50 kg dranhängen, beim Aufbau mit Querstange immerhin noch 20 kg, was einem Kupferkessel mit 20 Litern Inhalt entspricht. Der Aufbau mit Querstange hat noch einen weiteren Vorteil: Sämtliche Gabeln, Kochlöffel und Kellen aus Großküchen sowie unsere schmiedeeisernen Pfannen besitzen einen Haken am Ende des Griffs, so daß Sie diese in erreichbarer Nähe weghängen können. So landen diese nicht im Gras und sind immer sauber und schnell zur Hand.

Der Versand erfolgt mit einem Kurierdienst in einer separaten Lieferung, die leider sehr hohen Portokosten sind in dem Produkt mit eingerechnet, bei Selbstabholung in Bockenem ermäßigt sich der Preis um 30 Euro auf 149 Euro. Wenn wir per Kurier liefern, dann brauchen wir unbeding Ihre Telefonnummer, um die Lieferung anzukündigen.

Material: Eisen, roh verzundert, Gewicht der drei Stangen zusammen 9,8 kg, Länge etwa 190 cm, Höhe aufgestellt etwa 180 cm, (Lieferung ohne Kesselhaken und Deko).

Best.-Nr. 99-470 • Preis: 179,– €
bei Selbstabholung 149,– €

(Porto Ausland 50,– €)







In der Abbildung (rechts) sehen Sie das Dreibein (Best.-Nr. 99-470, Preis: 179,– €) und den Kesselhaken (Best.-Nr. 99-346, Preis: 49,90 €)



Asado-Kreuz

Sie wollten schon immer mal ein Spanferkel am offenen Feuer grillen? Oder ein kleines Wildschwein mit Freunden draußen zubereiten? Mit diesem Asado-Kreuz ist das kein Problem, wir haben die Methode in Dutzenden von Kochkursen erprobt und verfeinert. So ist es jedem halbwegs talentierten Hobbygriller möglich, einfach und unkompliziert Spanferkel, Lämmer, Wildschweine, Rinderrippen oder Rehwild bis zu einem Gewicht von etwa 14 kg am offenen Feuer zu grillen.

Ganze Tiere neben dem Feuer zu grillen ist bei den Gauchos in Südamerika schon eine seit Jahrhunderten praktizierte Grillmethode. Nach langem Ausprobieren haben wir einen Hersteller in Deutschland gefunden, der diese Kreuze nach unseren Vorstellungen fertigt. Zerlegt passen diese Kreuze mit einer Gesamtlänge von 2 Metern in ein normales Auto

Grundsätzlicher Ablauf des Asado

Das Fleisch gart bei niedriger Temperatur neben dem Feuer. Schüren Sie ein Feuer von mindestens zehn Scheiten von der Dicke eines Oberschenkels. Das sorgt für ein gleichmäßiges Feuer. Stellen Sie den Asado-Ständer neben das Feuer und stecken Sie das Kreuz in den Ständer. Wenn Sie die Hand vor das Fleisch halten, dann sollte die Hitze so stark sein, daß Sie die Hand nach 3 bis 5 Sekunden wegziehen müssen. Nach einer Stunde Garzeit sollten die Rippenpartien des Stücks schon auf der Rückseite angaren. Dann schaufeln Sie aus dem Feuer etwas Glut und legen sie unter die Keulen, damit diese noch mehr Energie abbekommen. Nach insgesamt drei Stunden sollten Sie das Stück mit dem Kopf nach unten in den Ständer stecken, damit auch die Schultern und der Nacken durchgaren. Nach einer weiteren Stunde (also vier Stunden nach Beginn) drehen Sie das Stück mit dem Kopf nach oben und der Körperinnenseiten nach außen. So gart das Stück die letzte Stunde. Prüfen Sie mit einem Fleischthermometer, ob das Fleisch überall 65 °C überschreitet, denn nur dann sind alle Krankheitserreger abgetötet. Die Stücke ohne Schwarte sind dann gar, bei Spanferkeln müssen Sie noch die Schwarte aufknuspern. Dazu lassen Sie zum Ende das Feuer zur Glut herunterbrennen, dann fassen zwei Mann den Spieß an beiden Enden und halten das Schwein mit der Schwartenseite sehr dicht über die Glut. Meist dauert es nur wenige Sekunden, bis die Schwarte knusprig wird.

Vorbereiten des Fleisches

Die Vorbereitung ist denkbar einfach: Reiben Sie das Fleisch nur mit grobem Salz ein, das ist alles. Den Rest machen der Rauch und die lange Garzeit. Um das Fleisch zu befestigen benötigen Sie Blumendraht. Auf der Innenseite des Tieres schneiden Sie die Rippen von der Wirbelsäule ab, damit Sie es aufklappen können. Wichtig ist, das Tier beim ersten Versuch schon richtig festzumachen, denn später nachzuarbeiten ist die schlechteste Lösung.

Best.-Nr. 99-504 • Preis: 179,– €, für Selbstabholer 149,– € (Porto Ausland 50,– €)



Der Ratgeber zum Asado-Grillen

Best.-Nr. 99-508 • gratis



Reh



Rehwild eignet sich hervorragend, allerdings sollten Sie ein Stück aussuchen, das einen passenden Schuß bekommen hat. Die Rippen sind nicht zu retten und werden vertrocknen, das restliche Fleisch trocknet zwar außen ein, aber nur 2 mm, der Rest gart im eigenen Saft.

Wildschwein



Sie können Wildschweine mit aufgebrochenen 17 kg verwenden, müssen diese aber abschwarten und Sie können auch den Kopf entfernen. Wildschweine haben im Gegensatz zu Hausschweinen keine Knusper-Kruste.

Lamm



Lamm ist mir die liebste Fleischsorte, denn sie wird unvergleichlich zart und hat mehr Eigengeschmack als Spanferkel. Sie müssen Lamm heiß servieren, sonst schmeckt es leicht tranig. Ihre Gäste sollen daher das Lamm am Kreuz bestaunen und nicht auf dem Teller.

Spanferkel



Sie müssen beim Spanferkel auf jeden Fall die Schwarte kreuzweise einschneiden, aber nur die Schwarte. Ansonsten zieht sie sich zusammen und fällt in ganzen großen Stücken ab.

Rinderrippe



Sie bestellen am besten Rinderlanke wie gewachsen, Sie können, um später das Portionieren leichter zu machen, die Rippen schon durchsägen, aber ohne das Fleisch zu zerschneiden. Eine Rinderrippe am Asado-Kreuz sieht dramatisch aus, ist aber eine sehr zähe Angelegenheit.



Barbecue ist mehr als Grillen

Seit einigen Jahren findet der Trend des Barbecue auch hier in Deutschland immer mehr Anhänger. Aber Barbecue ist mehr als Grillen! Es ist das Garen von großen Fleischstücken bei relativ niedriger Temperatur von rund 120 °C in den heißen Rauchgasen über viele Stunden hinweg. In Amerika bezeichnet man eine Grillparty auch als Barbecue – abgekürzt BBQ. Der Vorteil ist, daß man auch billige – weil zähe – Fleischportionen zart und saftig garen kann. Ein weiterer Vorteil ist, daß man auch größere Gesellschaften völlig entspannt beköstigen kann, denn das gesamte Essen ist auf einen Schlag fertig. Falls noch nicht alle Gäste da sind, kann das Essen auch noch eine halbe oder ganze Stunde warten, es wird davon nur noch besser.

Ein Smoker bietet dem Barbecue-Enthusiasten viel Raum für ein kreatives Barbecue: Ob Kochen mit einem Stahltopf direkt über dem Feuer, Barbecuen von Fleisch, Fisch und Gemüse in der Garkammer oder Warmhalten beziehungsweise Räuchern im Kamin – und das alles gleichzeitig. Aufgrund der vielen Möglichkeiten der Zubereitung sind Smoker von Grill- und Barbecue-Wettbewerben nicht mehr wegzudenken. Daß man für den Betrieb eines großen Smokers stets viele Gäste haben sollte, ist allerdings ein weitverbreiteter Trugschluß: Denn ein Barbecue-Smoker lohnt sich ebenso für das Barbecue zu zweit. Der Holzverbrauch ist aufgrund der hohen Wärmekonstanz sehr gering und bleibt auch immer gleich – egal, ob der Smoker vollgepackt ist oder nicht.

Unser Chuckwagon-Smoker ist geeigent für Gesellschaften von bis zu 100 Personen, in der Garkammer finden etwa 25 kg Schweinenacken Platz (reichen für 75 Personen), in dem Turm etwa 100 Baked Potatoes und 20 Portionsforellen. Dieses Essen ist gleichzeitig gar und kann auf einen Schlag ausgegeben werden. Die Schweinenacken werden vorab gewürzt und dann etwa fünf Stunden bei 120°C gesmoket. Die Forellen kommen in den Turm nach oben und garen dort auch etwa fünf Stunden bei 80 °C, die vorgekochten Kartoffeln unten im Turm bleiben dort ebenfalls fünf Stunden, bekommen eine ledrige Haut und Rauchgeschmack. Später können in der Feuerbox Rib-Eye-Steaks scharf angegrillt werden und anschließend in der Garkammer nachziehen. Das ist das Schmankerl zum Schluß.



Spare-Ribs – aber richtig!

Ein absolutes Muß für jede richtige BBQ-Party sind Rippchen. Vergessen Sie die fertigen Rippchen, die aus der Vakuum-Verpackung auf dem Tankstellen-Grill verkokelt werden! Noch schlimmer sind die vom unwissenden Schlachter marinierten Rippen, die dann auf einem heißen Grill kurzgebraten werden. Dabei wird das Fleisch zäh und die Hälfte hängt strohig zwischen den Zähnen und die andere Hälfte noch an den Knochen. Um traumhafte Rippchen zu bekommen ist ein Smoker hervorragend geeignet.

Richtig vorbereiten

Auf der Innenseite der Rippen befindet sich eine sehr zähe, dünne Haut, die zuerst entfernt werden muß, damit einerseits die Gewürze richtig eindringen können und andererseits die Haut nicht beim Essen stört. Das Entfernen ist ganz einfach: Lösen Sie die Haut an einer Rippe mit einem kleinen spitzen Messer und fassen Sie den Zipfel mit einem Küchentuch, dann können Sie die Haut komplett abziehen.

Um die Rippen nun wirklich so zart zu bekommen, daß sich die Knochen aus dem Fleisch drehen lassen, braucht man Zeit. Am sichersten geht es im Smoker nach der Formel 3-2-1, wobei es sich bei der ersten 3 um die drei Stunden handelt, die man die Rippen bei 110 bis 120 Grad smoked. Dann kommen sie für zwei Stunden in einen Beutel aus Alufolie mit einem Schuß Flüssigkeit, vorzugsweise die Marinade, wenn man die Rippchen vorher eingelegt hat. Die Eins steht für die Stunde, die man die Rippchen dann bei etwas höherer Temperatur glasiert. Dazu pinseln Sie die Rippen mit der zuckerhaltigen Marinade ein, lassen diese antrocknen und fahren zum Schluß die Temperatur für einige Minuten auf 180 Grad, so daß die Zuckeranteile der Marinade karamellisieren und die Rippen schön dunkel werden. Als Hauptgericht mit Krautsalat (Cole Slaw) rechnet man einen Rippenstrang pro Person, als Fingerfood reicht weniger.

Butterzarte Rippchen mit einem herrlichen Rauchgeschmack, und die Knochen kann man einfach so rausdrehen!



Wenn viele Gäste kommen: 20 kg Schweinenacken sind auf einen Schlag fertig und reichen locker für 60 hungrige Esser.

BBQ-Smoker 16er Classic (40 cm)

Sie würden gerne smoken, aber ein Chuckwagon ist für Ihre Bedürfnisse zu groß? Kein Problem, denn Smoker gibt es auch in Größen für normale Haushalte. Wir haben einen qualitativ hochwertigen Smoker ausgesucht, der für eine vierköpfige Familie nicht zu groß und für eine 20-köpfige Gesellschaft nicht zu klein ist.

Der 16er Classic ist handwerklich sehr gut verarbeitet und bietet dem Barbecue-Enthusiasten viel Raum für kreatives Barbecue: Ob Kochen mit einem Stahltopf direkt über dem Feuer, Barbecuen von Fleisch, Fisch und Gemüse in der Garkammer oder in der Feuerbox – und das alles gleichzeitig. Daß man für den Betrieb eines großen Smokers stets viele Gäste haben sollte, ist allerdings ein weitverbreiteter Trugschluß: Ein Barbecue-Smoker lohnt sich ebenso für das Barbecue zu zweit. Denn der Holzverbrauch ist aufgrund der hohen Wärmekonstanz sehr gering und bleibt auch immer gleich – egal, ob der Smoker vollgepackt ist oder nicht.

Wenn Sie sich für einen Smoker interessieren, dann sollten Sie bei uns anrufen, wir erklären Ihnen dann die Modalitäten der Lieferung.



Technische Daten:

Rohr:	**40 cm Durchmesser (16"), 5,2 mm Stärke**
Abmessungen:	**150 x 80 x 145 cm (LxBxH)**
Verpackungsmaß:	**125 x 53 x 63 cm (LxBxH)**
Grillfläche:	**70 x 39 cm plus 35 x 39 cm in der Feuerbox**
Gewicht:	**130 kg**

Ausstattung:

Edelstahlgrillroste in Garkammer und Feuerbox, Kochplatte auf der Feuerbox, Öse für Schwenkarm, Frontablage und großes Ablagetablar für Brennholz, massive Eisenräder, großes Bimetallthermometer, Schürhaken, Tropfkübel und Bedienungsanleitung mit Kochtips.

Lieferung per Spedition auf Palette frei Haus Deutschland.

Best.-Nr. 99-479 • Preis: 1.299,– €



Leicht gemacht! 12 kg Rumpsteak am Knochen gesmoked, bis es innen zartrosa ist: ein Genuß für echte Männer und auch für zarte Frauen.

BBQ-Smoker 16er Chuckwagon (40 cm)

Mit dem großen Barbecue-Smoker von Rumo kann man gleichzeitig barbecuen, grillen und kochen. Denn der 16er Chuckwagon bietet drei verschiedene Temperaturzonen: Große Hitze über der Feuerbox, typische Barbecuetemperaturen von 100 bis 140 °C in der Garkammer bis hin zu niedrigeren Temperaturen von 60 bis 100° C im Kamin, der sowohl dem Warmhalten als auch dem langsamen Garen sensibler Speisen dient. Der Chuckwagon ist handwerklich sehr gut verarbeitet und bietet dem Barbecue-Enthusiasten viel Raum für kreatives Barbecue.

Dieser Smoker ist geeignet für Gesellschaften von bis zu 100 Personen, in der Garkammer finden etwa 25 kg Schweinenacken Platz (reichen für 75 Personen), in dem Turm etwa 100 Baked Potatoes und 20 Portionsforellen. Dieses Essen ist gleichzeitig gar und kann auf einen Schlag ausgegeben werden.

Wenn Sie sich für einen Smoker interessieren, dann rufen Sie uns an. Wir erklären Ihnen dann die Modalitäten der Lieferung.

Technische Daten

Rohr:	**40 cm Durchmesser (16"), 6,35 mm Stärke**
Abmessungen:	**200 x 90 x 200 cm, (LxBxH)**
Grillfläche:	**100 x 40 cm, 58 x 40 cm in der Feuerbox und 4 x 40 cm Ø in der Warmhaltekammer**
Gewicht:	**260 kg**

Ausstattung:

Solide Stahlverarbeitung aus 6,35 mm starkem Stahlrohr, sandgestrahlt und mit einer 850° C hitzebeständigen Farbe beschichtet, Garkammer und Räucherkammer von einem Standpunkt aus zu bedienen, Edelstahlthermometer an Garkammer und Räucherkammer. Massive Eisenräder vom Rohr geschnitten garantieren Stabilität und Rundlauf, komplett mit Edelstahlrosten bestückt (6 mm Stabstärke), fünf Rostebenen in der senkrechten Räucher- und Warmhaltekammer, massives Feuerboxrost aus 16 mm Stabeisen, Kochplatte auf dem Feuerboxdeckel, große Frontablage an der Garkammer und Feuerbox, großes Ablagetablar für Brennholz, Aufnahmeöse für Schwenkarm (Schwenkarm als Zubehör erhältlich), Bedienungsanleitung mit Kochtips, Aufnahme für Seitenarbeitstisch.

Lieferung per Spedition auf Palette frei Haus Deutschland.

Best.-Nr. 99-480 • Preis: 2.890,– €



Holzbackofen mit Kupferdach



Jeder, der schon einmal mit einem Holzbackofen geliebäugelt hat, schreckt vor den Maurerarbeiten zurück. Uns geht das nicht anders, und so haben wir einen kompletten Backofen gesucht und gefunden, der transportabel ist und fix und fertig geliefert wird. Unser Holzbackofen mit Kupferdach besitzt ein Untergestell aus Metall, das mit Riemchen verkleidet ist und so zumindest aussieht wie massiv gemauert. Dabei wiegt der Ofen immer noch stolze 1,1 Tonnen, ist aber mit einem Hubwagen einfach zu bewegen. Sie können auch andere Riemchen bekommen oder den Ofen ganz blanko. So können Sie ihn passend zu Ihrem Haus verkleiden.

Der Ofen ist mit einer sauber schließenden Tür ausgestattet, die auch mit Schamotte ausgekleidet ist und so nicht nur einfach isoliert, sondern auch heizt. Der Schornstein ist aus Edelstahl gefertigt.

Bei der Ausmauerung wird echter Bäckerschamotte für die Herstellung von Lebensmitteln verwendet, kein Industrie-Schamotte für Ölöfen.

Ofen mit Kupferdach
Außenmaße: 0,96 m breit x 1,15 m lang x 1,50 m hoch
Innenmaße Backfläche: 60 cm breit x 80 cm tief
Gewicht ca. 1,1 t, Lieferung mit Spedition
Best.-Nr. 99-506 • Preis frei Haus: 4.600,– €



Echtes, ehrlichers Holzofenbrot.



Flammkuchen



Gefüllter Schweinebauch



Krustenbraten: Der Klassiker.



Zuckerkuchen



Pizza wie vom Italiener.

Gewölbeofen zum selbst einmauern





Ratgeber Holzbackofen

gratis

Informationen und Ratgeber – mit Rezepten – rund um die Holzbacköfen.

Best.-Nr. 99-509 • gratis

Jeder, der schon einmal mit einem Holzbackofen geliebäugelt hat, schreckt vor den Maurerarbeiten an dem Schamottegewölbe zurück. Daher haben wir einen Bausatz gesucht und gefunden, den jeder halbwegs geschickte Handwerker einbauen kann. Es handelt sich um einen Metallkorpus, der mit einer sauber schließenden Tür versehen und mit Schamotte ausgemauert ist. Schon der Schamotte ist eine Besonderheit: Kein Industrie-Schamotte für Ölöfen, sondern echter Bäckerschamotte für die Herstellung von Lebensmitteln. Sie brauchen nur noch einen Sockel, um den Backofen draufzustellen, schon kann es losgehen. Zur besseren Isolierung sollten Sie den Ofen ummauern, mit Glaswolle isolieren und mit einem Dach versehen. Der Innenraum ist 89 cm lang und 56 cm breit und somit nicht nur für etwa 12 Brote geeignet, sondern auch für drei normale Backbleche hintereinander und auch für ein Spanferkel. Größere bzw. tiefere Ausführungen erhalten Sie auf Anfrage.

Der Schamotte sorgt für das stattliche Gewicht von 550 kg, die aber auch notwendig sind, um die Hitze des Feuers zu speichern und dann langsam an das Backgut weiterzugeben.

Gewölbeofen
Außenmaße: 0,80 m breit x 1,00 m lang x 0,60 m hoch
Innenmaße Backraum: 0,56 m breit x 0,89 m tief
Gewicht ca. 550 kg
Best.-Nr. 99-507 • Preis frei Haus: 1.600,– €



Kochen im Kessel: Unsere Rezept-Tips

Im Winter gibt es nichts Schöneres, als draußen in der Kälte etwas Heißes aus einem Kupferkessel vom Lagerfeuer zu genießen. Wir haben für Sie zwei unserer Rezepte mit Geling-Garantieausgesucht. So kommen Sie schnell und unkompliziert zum Erfolg kommen und können sich und Ihre Gäste mit einer gehaltvollen Erbsensuppe oder einer leckeren Feuerzangenbowle verwöhnen können. Was Sie brauchen ist ein Kupferkessel, für die Feuerzangenbowle den Einsatz für den Zuckerhut, zum Aufstellen ein Dreibein mit einem Kesselhaken, und zum Ausgeben ein Satz blaues Emaille-Geschirr.

Erbseneintopf – Der Klassiker schlechthin!

Die Erbsen am Vorabend in den Kessel geben und mit reichlich Wasser einweichen. Am nächsten Tag den Kessel mit den Erbsen zum Kochen bringen. Das in mundgerechte Stücke geschnittene Fleisch nach dem ersten Aufkochen dazugeben, den entstehenden Schaum abschöpfen. Salzen, pfeffern und eineinhalb Stunden kochen lassen.

Den Speck und das Gemüse würfelig schneiden. In einer Pfanne zuerst den Speck auslassen, dann die Zwiebeln und danach das Gemüse andünsten. Das angedünstete Gemüse in die Suppe geben. Eine halbe Stunde vor Ende der Kochzeit die würfelig geschnittenen Kartoffeln zugeben und mitkochen lassen.

Anfangs ist die Suppe noch wässerig, mit der Zeit lösen sich die Erbsen aber auf und die Suppe wird sehr fest. Jetzt heißt es aufpassen, daß sie nicht ansetzt und anbrennt. Die Schwarte und die Knochen können ruhig von dem Fleisch mitkochen, sie sollten nur vor der Ausgabe herausgenommen werden.

Die Erbsensuppe wird traditionell mit einem Bockwürstchen serviert, das sollte jedoch in einem separaten Kessel erhitzt werden.

Zutaten für 50 Portionen, etwa 25 Liter:

- 4 kg getrocknete Erbsen
- 4 kg Schweinefleisch (Schulter oder gemischt mit Kasselernacken und Bauchfleisch)
- 3 kg geschälte Kartoffeln in Würfeln
- 500 g Zwiebeln
- 500 g Sellerie
- 500 g Lauch
- 500 g Rippenspeck
- 5 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 2 TL Majoran
- 15 l Wasser

Für wie viele Personen reicht ein Topf? Ganz einfach: pro Person ein Liter Inhalt, wenn es um ein Hauptgericht geht. Also der Zehn-Liter-Topf reicht für zehn Personen bei einer Erbsensuppe, der 60-Liter-Topf für 60 Personen. Bei Feuerzangenbowle deutlich mehr.



Feuerzangenbowle

Bei Feuerzangenbowle sind unsere Kupferkessel genau in ihrem Element. Hier stellen wir Ihnen ein bewährtes Rezept für den 10-Liter-Kessel ist vor. Bei größeren Kesseln nehmen Sie ein Mehrfaches der Menge.

Rotwein und Orangensaft im 10-Liter-Kupferkessel erhitzen, nicht kochen lassen. Danach vom Feuer nehmen und das Sieb für den Zuckerhut anbringen. Den Zuckerhut hineinstellen, mit dem Rum übergießen, damit er sich richtig vollsaugen kann und der Rum nicht gleich in den Wein tropft, und abbrennen lassen. Während des Abbrennens muß mehrfach nachgeschenkt werden. Ganz wichtig: Den Rum niemals aus der Flasche direkt auf den Zuckerhut gießen, die Flasche könnte in der Hand explodieren. Eine Kelle ist die bessere Wahl. Einen 10-Liter-Eimer mit kaltem Wasser bereitstellen und jedes Mal, bevor Sie Rum nachgießen, wird die Kelle dort hineingetauchen. Das kühlt zum einen die Kelle, zum anderen dient der Eimer im Notfall zum Löschen. Und noch wichtiger: Feuerlöscher und Löschdecke bereithalten. Ein ganz wichtiges Zubehör sind die Hitzeschutz-Handschuhe, denn das Sieb ist nach dem Abbrennen des Zuckerhutes extrem heiß, ohne Handschuhe können Sie diesen nicht anfassen.

Zutaten:

- 5 Flaschen Rotwein (je 1 Liter)
- 1 Flasche Orangensaft mit Fruchtfleisch (1 Liter)
- 1 Zuckerhut
- ½ Flasche Rum 54%



Sie brauchen:



Kessel

Best.-Nr. 99-256
Preis: 199,– €
Seite 40



Dreibein

Best.-Nr. 99-470
Preis: 179,– €
Seite 29



Sieb

Best.-Nr. 99-486
Preis: 29,90 €
Seite 40



Emaille Teller und Tasse

Best.-Nr. 99-127 und 99-128
Preis: je 3,99 €
Seite 50

Kochen wie die Buren – original Potjies aus Südafrika

Potjies sind Kultobjekte, und das nicht nur in Südafrika. Aber von dort stammen diese schwarzen Pötte. Durch die deutlich längeren Beine als beim Dutch-Oven können Sie mit Potjies auch direkt über brennenden Holzscheiten kochen. Die Rinne im Deckel sorgt dafür, daß sich Flüssigkeit dort niederschlägt und wieder zurück in das Essen tropft.

Von der Verarbeitungsqualität reichen Potjies nicht ganz an die original Dutch-Oven von Lodge heran. Sie sind aber ein preiswerter Einstieg, um das Kochen in den schwarzen Pötten zunächst einmal auszuprobieren. Für den bereits ambitionierten Dutch-Oven-Koch sind die Potjies eine interessante Wahl als Zweit- oder Dritt-Topf.

	Best.-Nr.	**Inhalt**	**Gewicht**	**Preis**
Nr. 1	**99-236**	**3,0 Liter**	**6,2 kg**	**99,– €**
Nr. 2	**99-237**	**6,0 Liter**	**9,8 kg**	**129,– €**
Nr. 3	**99-238**	**7,8 Liter**	**12,4 kg**	**149,– €**
Nr. 6	**99-253**	**13,5 Liter**	**22,3 kg**	**239,– €**
Nr. 10*	**99-254**	**28,0 Liter**	**29,8 kg**	**349,– €**
Nr. 20*	**99-255**	**56,0 Liter**	**53,6 kg**	**599,– €**

(*auf Anfrage)

Kupferkessel in vielen Größen!

Diese Kessel besitzen einen Ring aus Eisen und einen Eisenhenkel. Ein Deckel ist dafür nicht vorgesehen. Der Kupferkessel ist unser Klassiker und ideal dafür geeignet, um ihn in einem offenen Kamin oder über einer Feuerstelle aufzuhängen. Da der Boden abgeflacht ist, kann man den Kessel auch auf einem normalen Gas- oder Elektroherd betreiben, um die Suppe beispielsweise am heimischen Herd vorzubereiten, so daß Sie das Essen auf dem Lagerfeuer nur noch aufzuwärmen brauchen.

Kupfer hat noch weitere Vorteile: Bei gleichem Volumen ist ein Kupfertopf wesentlich leichter als einer aus Gußeisen. Und sollten die Kessel einen Schlag abbekommen, platzt nicht die Emaille ab, sondern Sie können die Beule mit einem Karosseriehammer selber wieder ausbügeln.

Da die Kupferkessel in Handarbeit gefertigt werden, ist die Menge begrenzt und wir können leider nicht immer alle Größen sofort liefern. Abweichungen von den Abbildungen und den Inhaltsgrößen sind – bedingt durch die handwerkliche Fertigung – nicht auszuschließen.

Sie haben Fragen zu den Größen? Sie sind nicht sicher, welcher Topf für wie viele Personen reicht? Oder ob eine Größe vorrätig ist? Rufen Sie uns einfach an. Wir kochen selber in den Töpfen regelmäßig auch für größere Gesellschaften und können Sie kompetent beraten.

Kupferkessel 5 Liter
Best.-Nr. 99-485 • Preis: 159,– €

Kupferkessel 10 Liter
Best.-Nr. 99-256 • Preis: 199,– €

Kupferkessel 20 Liter
Best.-Nr. 99-258 • Preis: 249,– €

Kupferkessel 30 Liter
Best.-Nr. 99-259 • Preis: 299,– €

Kupferkessel 60 Liter
Best.-Nr. 99-260 • Preis: 499,– €



Zuckerhuthalter

Für eine zünftige Feuerzangenbowle braucht man einen Halter für den Zuckerhut. Dieser Halter ist verstellbar und paßt auf alle Kessel von 5 bis 60 Liter, auch wenn bei 60 Litern deutlich mehr als ein Zuckerhut benötigt wird. Das Rezept für die Feuerzangenbowle finden Sie im Internet unter www.venatus.de.

Best.-Nr. 99-486 • Preis: 29,90 €

Rezept für die Feuerzangenbowle www.venatus.de



Reflektor-Ofen

Jeder echte Outdoor-Fan kennt den Reflektor-Ofen zumindest aus Büchern. Überall wird in der amerikanischen Literatur von den Vorzügen berichtet, doch zu bekommen war er hierzulande bislang nirgends. Nach langer Suche haben wir endlich einen kleinen Lieferanten gefunden, der diese praktischen Utensilien fertigt. Die Öfen werden gänzlich in Handarbeit aus Alu-Blechen gebogen, und der Hersteller ist so stolz darauf, daß jeder einzelne Reflektor-Ofen eine fortlaufende Seriennummer bekommt.

Das Prinzip ist ganz einfach: die Hitzestrahlung des Feuers wird durch die schrägen Flächen von oben und unten auf das Backgut auf den beiden Stäben in der Mitte konzentriert. Das Alu-Blech ist sehr leicht und kühlt schnell aus, so daß man den Ofen rasch wieder verstauen kann. Er ist die ideale Möglichkeit, um am Lagerfeuer schnell vor den Flammen etwas zu backen oder zu überbacken. Um die vorletzte Jahrhundertwende gehörte dieser Reflektor-Ofen zu jeder Ausrüstungsliste, wenn es auf wenig Gewicht ankam.

Lieferung inklusive Transportband. Gewicht nur etwa 820 g. Maße zusammengelegt 33 x 25 cm – also kaum größer als ein Blatt Schreibpapier. Geöffnet 29 x 41 cm.

Best.-Nr. 99-377 • Preis: 79,90 €





In Sekunden aufgebaut & einsatzbereit – ohne Werkzeug

Flach zusammengelegt paßt er in jeden Rucksack

Zum Kochen, Backen und Gratinieren und vieles mehr



Bratenwender

Seit dem Mittelalter wurde in den Schloßküchen vor dem offenen Herdfeuer Braten am Spieß gedreht. Zunächst von Kindern, dann von Hunden in Laufrädern, und später mit sogenannten Bratenwendern. Diese Bratenwender sind umgebaute Uhrwerke, die mit einem Gewicht und einem Seil angetrieben werden. Daraus entwickelten sich kleine, transportable Bratenwender mit einem Gehäuse aus Gußeisen und dickem Blech, die von einer „Uhrfeder" angetrieben werden. Diese Meisterwerke werden in einer kleinen Fabrik in Italien hergestellt und von uns exklusiv importiert. Die Bratenwender gibt es in verschiedenen Ausführungen und Größen. Besonders sexy ist die mechanische Variante, die Sie mit einer Handkurbel aufziehen. Die Laufzeit beträgt rund 20 Minuten mit einmal aufziehen. Etwa zwei Minuten vor Ablauf der Zeit leutet ein Schlagwerk und zeigt an, daß der Koch die Feder wieder aufziehen muß.

Der Bratenwender besitzt zwei Anschlüsse für Spieße mit 5 oder 7 mm Durchmesser. Der Bratenwender dreht auf jedem Spieß 9 kg Gewicht, zusammen somit 18 kg, bei 330 g Fleisch pro Person reicht das locker für 54 Personen.

Unter die Spieße gehört eine Fettauffangpfanne, diese Pfanne sollten Sie durch aufgestellte Backsteine vor der direkten Hitze des Feuers schützen. Bei kleinen Vögeln wie Wachteln oder Stubenküken spießen Sie zwischen die Vögel Speckscheiben und legen dann aufgeschnittenes Weißbrot in die Pfanne, um das Fett und den Bratensaft direkt auf dem Brot aufzufangen. Diese Pfanne ist nicht im Lieferumfang enthalten und Sie müssen diese bei Bedarf extra bestellen.

Aufgrund der handwerklichen Fertigung und der begrenzten Kapazitäten des Herstellers kann es zu Lieferzeiten kommen.

Bratenwender mit Uhrwerk, inklusive Spießen, Krampen, Gegenlager, aber ohne Fettauffangpfanne, 9 kg Gewicht, 50 cm hoch
Best.-Nr. 99-569 • Preis: 499,– €

Fettauffangpfanne

Für den Bratenwender ist eine Fettauffangpfanne nicht unbedingt notwendig, aber erspart eine Menge Schweinerei am Kamin. Unser Modell aus Kupfer mit verzinnter Innenseite ist schon das Luxus-Modell und sieht nicht nur deutlich schicker aus als ein Edelstahl-Backblech, sondern ist auch durch den geschickt angebrachten Griff und das eine Bein deutlich praktischer und einfacher zu handhaben. Das ist besonders am heißen Feuer von Vorteil.

Bitte achten Sie darauf, daß sich die leere Pfanne am Feuer nicht so weit erhitzen kann, daß die Zinnbeschichtung innen abschmilzt. Um das zu verhindern sollten Sie entweder Wasser in die Pfanne füllen – was auch dafür sorgt, daß der Bratensatz nicht festbrennt – oder durch aufgestellte Backsteine das Feuer abschirmen. Sehr delikat sind untergestellte aufgeschnittene Baguette, die sich mit dem Bratensaft vollsaugen und von der Hitze geröstet werden.



Fettauffangpfanne, 50 cm breit,
Kupfer mit Zinnbeschichtung innen.
Best.-Nr. 99-579 • Preis: 199,– €

Tips und Tricks

- Der lange Spieß ist nicht dazu da, mehr Fleisch aufzuspießen, sondern damit das Gerät möglichst weit vom Feuer weg steht.
- Spießen Sie das Fleisch möglichst ausbalanciert auf und sichern Sie es mit den Krampen, so daß es sich auch mitdreht.
- Stellen Sie vor die Auffangpfanne einige Backsteine, damit diese nicht von der direkten Strahlungshitze des Feuers zu heiß wird.
- Den Ständer mit dem Gegenlager sollten Sie in Flucht mit dem Bratenwender stellen, damit sich die Spieße frei drehen können. In der Aufnahme des Bratenwenders ist zwar ein gewisses Spiel eingearbeitet, aber das ist nur gering.
- Ziehen Sie den Bratenwender etwa 30 Umdrehungen auf. Sobald er genug aufgezogen ist, spüren Sie einen Widerstand. Kurbeln Sie auf keinen Fall weiter, weil dann die Feder zerstört werden könnte.
- Entfernen Sie die Kurbel, aber achten Sie darauf, daß der Kunststoffgriff nicht in der Nähe des Feuers oder auf dem Bratenwender abgelegt wird, wo er schmelzen könnte.

Kamin

Griff

Doppel-
wandiger
Wasser-
behälter

Feuer-
schale

Ausgießer



Schneller
geht es nicht:
Heißes Wasser
in 5 Minuten

Der Kelly Kettle – die wohl schnellste Art, draußen an einen heißen Kaffee zu kommen.

Dieser doppelwandige Kessel aus reinem Aluminium wird mit 2,5 Pint Wasser (rund 1,42 Liter) beziehungsweise 1 Pint (0,57 Liter) in der kleinen Ausführung gefüllt. In dem Unterteil wird ein kleines Feuer aus Gras und trockenen Ästen entzündet. Jetzt wird der Kelly Kettle auf das Unterteil gestellt und das Feuer von oben mit weiteren dünnen Ästen gefüttert. Schon nach fünf bis sechs Minuten kocht das Wasser und ist fertig für den Lagerfeuerkaffee.

Als Brennstoff eignen sich beispielsweise Gras, Laub, Papier, Schilf, Rohrkolben, Äste bis zur Dicke eines Bleistifts, aber auch trockener Pferde- oder Kameldung. Besonders pfiffig ist die Tatsache, daß der Ruß im Inneren des Kamins bleibt und so die Ausrüstung – anders als bei einem normalen Kessel – nicht so leicht verschmutzen kann.

Kelly-Kettle groß • Best.-Nr. 99-273 • Preis: 89,– €
Kelly-Kettle klein • Best.-Nr. 99-274 • Preis: 79,– €

Lieferung mit ausführlicher Gebrauchsanleitung und Nylon-Transportbeutel.

Nicht trocken erhitzen!

Die Geschichte des Kelly Kettle

Die beiden Brüder Patrick und Seamus Kelly sind in der vierten Generation die Inhaber der irischen Firma „Kelly Kettle Co." Patrick und Seamus sind beide leidenschaftliche Angler, Mitglieder der Angel-Nationalmannschaft und gerne in der Natur. Die Kelly-Familie ist seit Jahrzehnten in der Fliegenfischer-Szene in Irland und weltweit wohlbekannt. Nach dem Studium haben die beiden Brüder das Familienunternehmen im Sommer 2005 von ihrem Vater übernommen. Die Firma sitzt im Westen von Irland, dem Erfindungsort des Kelly-Kettle, und die Familie besitzt dort immer noch eine Angelreisen-Agentur. So bewahren sie die Tradition, am Lough Conn bei einer Pause zusammen mit dem Angelführer eine Tasse heißen Tee zu genießen. So wie es schon seit vier Generationen gemacht wird.

Die Geschichte

Die Tradition, sich das Wasser für den Lunch mit einem Kelly-Kettle zu kochen, ist schon über 100 Jahre alt, und das Design der Kessel hat sich seit der ersten Produktion fast nicht verändert. Lough Conn ist berühmt für die Besätze der Seeforellen und Lachse, und so zieht es schon lange Fliegenfischer aus aller Welt hierher. Der See bot und bietet reichlich Brennstoff für den Kessel, am Ufer findet man neben dem Schilf reichlich trockenes Treibholz.

An nassen und windigen Tagen haben die Ghillies, die angestellten Jagdführer, nach den kleinen Rauchsäulen am Ufer Ausschau gehalten, die den Ort verraten, an dem ein Kollege schon einen Kessel angeheizt hatte. Eine heiße Tasse Tee oder eine Suppe erwartete jeden, der am Ufer landete, und der Kessel wurde wieder und wieder zum Kochen gebracht, so lange Boote mit Anglern kamen.

Der Brauch verlangte es, daß der Ghillie zusammen mit seinen Kunden – üblicherweise zwei pro Boot – das Feuerholz suchte. Der Ghillie setzte dann das Wasser auf – was immer unter den erstaunten Augen der Gäste geschah und auch im schlimmsten Sturm gelang. Er bereitete den Tee und teilte ihn mit den Gästen, die dafür aus den immer reichlich bemessenen Lunchpaketen den Ghillie freihielten.

Die vielen Angeltouristen haben über die Jahrzehnte die Kelly-Kettles in der ganzen Welt bekannt gemacht. Heute exportieren die beiden Brüder Patrick und Seamus Kelly in die ganze Welt.









Wasserkessel

Am Lagerfeuer möchte man nicht immer nur Kaffee trinken. Dieser Wasserkessel ist genau richtig dafür, einfach nur Wasser heiß zu machen, um sich einen Tee aufzubrühen oder zum Abwaschen.

Durch die Ausbuchtung im Henkel hängt der Kessel auch sicher über einem einfachen Ast. Und so kann man auch ausgleichen, daß die Konstruktion manchmal etwas wackeliger ist. Durch den breiten Boden steht der Kessel auf unebenen Waldboden oder Gras, ohne umzukippen. Im Kessel läßt sich auch hervorragend Glühwein heiß machen. Und durch den obenliegenden Griff bleibt dieser relativ kühl. Der Deckel klemmt etwas, so daß er beim Eingießen nicht herunterfällt. Durch den speziellen Griff im Deckel läßt sich dieser auch mit einem Stock anheben, um beispielsweise nachzuschauen, ob das Wasser schon kocht. Der Kessel ist aus richtig massivem Edelstahl gefertigt und läßt sich auch auf einem Elektroherd einsetzen

NEU: **Wasserkessel 1,5 Liter aus Edelstahl, Best.-Nr. 99-674 • Preis: 69,– €**

Wasserkessel 3 Liter aus Edelstahl, Best.-Nr. 99-601 • Preis: 89,– €







Neu bei VENATUS!





Lagerfeuertopf mit Deckel

Grillen und Braten am Lagerfeuer ist nicht alles, irgendwann möchte man auch mal ein paar Kartoffeln oder Nudeln kochen, ohne daß auf dem Kochwasser Fettaugen vom vorher zubereiteten Chili schwimmen. Da hat Edelstahl doch Vorteile gegenüber Gußeisen. Diese beiden Töpfe können auch ineinandergestellt transportiert werden.

Am Henkel ist eine Ausbuchtung angebracht, damit die Töpfe an improvisierten Halterungen wie Stöcken sicher über dem Feuer hängen. Der Deckel ist so gestaltetet, daß er in dem Topf liegt und dadurch das Kondenswasser wieder in den Topf zurückfließt. Weiterhin befinden sich im Deckel drei Löcher, um das Überkochen im Griff zu haben und auch Kartoffeln oder Spaghetti besser abgießen zu können. Der Griff am Deckel ist besonders groß gestaltet, damit man einerseits mit einem Stock aus der Entfernung den Deckel anheben kann. Andererseits kann man mit einem isolierten Handschuh den Griff bequem fassen, was bei den sonst üblichen kleinen eingesenkten Knöpfen so nicht möglich ist.

Der Topf ist innen leicht konisch, der Boden flach. Damit kann man zwar auf einer normalen Herdplatte zur Not kochen, aber eigentlich ist es ein Topf für Gasbrenner oder das Lagerfeuer.

Lagerfeuertopf 4,6 l, Gewicht 912 g, Höhe Topf 13,5 cm, Mit Griff auf dem Deckel ca. 18 cm, oben innen Ø 22 cm, Boden Ø ca. 17,5 cm. Über die Griff-Ösen Ø ca. 25 cm,

Best.-Nr. 99-675 • Preis: 49,90 €

Lagerfeuertopf 2,6 l, Gewicht 620 g, Höhe Topf 10 cm, Mit Griff auf dem Deckel ca. 13 cm, oben innen Ø 18 cm, Boden Ø ca. 15 cm. Über die Griff-Ösen Ø ca. 21 cm,

Best.-Nr. 99-676 • Preis: 39,90 €





Kupilka

In den nordischen Ländern ist eine Form der Tasse bekannt, die als Kuksa oder Kosa bezeichnet wird. Den Namen haben diese Gefäße von der Bezeichnung „Kup“ für Tasse, und als Verkleinerungsform „ilka“, also Täßchen. Der Vorteil an der besondere Form ist, daß man sich mit dem heißen Kaffee gleichzeitig die Hände wärmen kann. Eigentlich sind diese Tassen aus Birkenholz geschnitzt, aber es gibt inzwischen eine Firma, die eine Mischung aus Kunststoff und Holzfasern verwendet. So sind die Tassen leichter und strapazierfähiger als die Gegenstücke aus Holz. Sehr haltbar, wasserundurchlässig und hygienisch. Benutzbar bei Temperaturen von -30° bis +100 °C und auch spülmaschinengeeignet. Recyclefähig. Perfekt für Camping, Outdoor und Freizeit und das ideale Geschenk.

Wir führen von der Tassen drei Größen: die kleinste für Schnaps – aber ein ordentlicher Schnaps! – eine Größe für Kaffee und eine Schüssel zum Essen.







Kupilka Schüssel

Durch den extra flachen Boden und die spezielle Form schwappt nichts so leicht heraus und die Schüssel läßt sich einfach auf der Erde, Gras oder Waldboden abstellen. Sie können in der Schüssel nicht nur Suppe oder Eintopf essen, sondern auch ein Steak schneiden.

Kupilka Schüssel
550 ml Inhalt, 23 x 17 x 7 cm, 180 g
Best.-Nr.: 99-685 • Preis: 22,95 €,
ab drei Stück 19,95 €

Kupilka Tasse

Die Tasse hat genau die richtige Größe für draußen. Nicht zu groß, damit der Kaffee nicht zu schnell kalt wird, aber auch nicht zu klein, daß man nicht dauernd nachgießen muß.

Kupilka Tasse
210 ml Inhalt, 17 x 10 x 7 cm, 80 g
Best.-Nr. 99-684 • Preis: 21,95 €, ab 3 Stück 18,95 €

Kupilka Schnaps-Tasse

Kennen Sie Boßeln als Outdoor-Fun-Sportart? Dann ist diese Schnaps-Tasse am Riemen genau das richtige Utensil, um vor jedem Überschreiten eines fließenden Gewässers die offenen Schnapsflaschen zu leeren. Durch den Kunststoff ist diese Schnaps-Tasse wesentlich ungefährlicher als eine aus echtem, splitternden Glas.

Kupilka Schnaps-Tasse
50 ml Inhalt, 8 x 4 x 6 cm, 26 g
Best.-Nr. : 99-683 • Preis: 9,95 €,
ab 3 Stück 8,95 €

Alu-Besteck

Dieses Besteck ist unübertroffen praktisch und mit 37 Gramm ein echtes Leichtgewicht. In der Form schon in der Wehrmacht bekannt und beliebt, ist es ein echter Klassiker. Ein Messer braucht man an einem Eßbesteck ja nicht unbedingt, das hat jeder Waldläufer ohnehin dabei!

Best.-Nr. 99-264 • Preis: 6,90 €



Weinbecher

Wie oft sitzt man mit einem guten Rotwein am Lagerfeuer und möchte das Glas einmal abstellen, aber das geht bekanntlich im Gras sehr schlecht bis gar nicht. Da kommt unser Weinbecher gerade richtig: Durch die durchdachte Konstruktion liegt er nicht nur prima in der Hand, er kippt auch nicht um, wenn er auf unebenem Untergrund steht. Dafür sollten Sie ihn allerdings nicht mehr als halbvoll füllen. Der Becher ist aus rostfreiem Edelstahl gefertigt und verträgt damit auch Stöße und Herunterfallen.

Weinbecher aus Edelstahl,
Durchmesser 7,9 cm,
Höhe 9,9 cm, 345 ml, 82 g
Best.-Nr. 99-544 • Preis: 12,90 €
ab 6 Stück • Preis je 11,90 €



Einfache Tassen und Schüsseln

Für das Essen am Lagerfeuer haben sich diese blauen Schüsseln und Tassen aus Emaille bewährt. Von der Qualität her reichen sie nicht an das weiße Emaille-Geschirr heran, sind aber immer noch deutlich besser als wabbelige Plastik-Schüsseln. Beschaffen Sie sich einmal einen Satz mit diesen Schüsseln und Tellern, und Sie werden nie wieder Plastik-Geschirr verwenden. Die Tasse können Sie problemlos auf der Erde abstellen, sie wird nicht umkippen. Am Lagerfeuer kocht man häufig Eintopf, und den können Sie aus der Schüssel mit einer Gabel oder einem Löffel essen, das ist praktisch, wenn man wenig Sitzgelegenheiten hat.

Emaille-Schüsseln,
Best.-Nr. 99-127 — **Preis einzeln: 3,99 €**
ab 10 Stück: 3,59 €

Emaille-Tassen,
Best.-Nr. 99-128 — **Preis einzeln: 3,99 €**
ab 10 Stück: 3,59 €

Cowboy-Kaffeekanne mit 1 Liter Inhalt

Aufgrund der großen Nachfrage haben wir jetzt auch Kaffeekannen aus Emaille im Programm. Diese werden in einer leichten Ausführung mit einem Inhalt von 1 Liter gefertigt. Leider in China, aber es gibt keinen deutschen oder amerikanischen Hersteller mehr. Die Benutzung ist ganz einfach: Pro Tasse einen Kaffeelöffel Kaffeepulver in die Kanne geben, mit Wasser auffüllen und ans Lagerfeuer stellen. Durch die Strahlungshitze kocht das Wasser in erstaunlich kurzer Zeit und der Griff hinten bleibt kalt. Nun nehmen Sie die Kanne vom Feuer und gießen eine halbe Tasse kaltes Wasser dazu, so setzt sich der Kaffeesatz. Dann können Sie den Kaffee ausschenken.
Aber Vorsicht: wenn die Kanne nur zur Hälfte gefüllt ist, wird der Ausgießer sehr heiß und zischend schießt der Kaffee aus der Kanne und eventuell auf die Hand, die den Becher hält. Mit der Kanne können Sie übrigens auch Glühwein am heimischen Kamin in der Wohnstube erhitzen!

Cowboy-Kaffeekanne, 1 Liter, blaue Emaille
Best.-Nr. 99-265 •
Preis: 19,90 €

Lagerfeuer-Kaffee

Zu einem guten Frühstück gehört ein guter Kaffee, so wie ihn die Cowboys trinken. Dieser Kaffee braucht auch nicht gefiltert zu werden, da die grob gemahlenen Kaffeebohnen sich absetzen, wenn man in die brodelnd-heiße Kanne eine halbe Tasse kaltes Wasser gießt. Die Kanne mit kaltem Wasser füllen (höchstens bis unter den Anfang des Ausgießers) und das abgemessene Kaffeepulver (für die Kannen mit vier Litern Inhalt einen gehäuften blauen Becher) dazugeben. Auf oder an dem Lagerfeuer aufkochen lassen. Dann vom Feuer nehmen und eine halbe Tasse kaltes Wasser dazugeben, damit sich das Pulver absetzt. In Becher füllen und genießen.

Die Kanne stellt man mit dem Henkel vom Feuer abgewandt an den Rand des Lagerfeuers. Dadurch bleibt der Henkel kühl, der Kaffee durch die Strahlungshitze des Feuers heiß.

Vorsicht beim Eingießen! Ist die Kanne nur halb voll und die Vorderseite sehr heiß, dann schießt der Kaffee weit aus der Kanne heraus! Sollte der Kaffee mit der Zeit bitter schmecken, dann gießt man wieder etwas kaltes Wasser dazu, um die verdampfte Flüssigkeit zu ersetzen.

Als Kaffee nehmen Sie normalen Filterkaffee.





Alles über Kaffee

Fangen wir mal ganz vorne an: Früher wurde der Kaffee grundsätzlich als grüne Bohnen gehandelt. Das hatte zwei pragmatische Gründe: Das Volumen ist geringer als beim gerösteten Kaffee, und das Röstaroma kann nicht verfliegen. Die grünen Bohnen sind lange Jahre lagerfähig, aber heute in Deutschland nur noch schwierig zu bekommen. Bis noch kurz nach dem Kriege war es üblich, die Bohnen grün zu kaufen und dann selber zu rösten und zu mahlen. Heutzutage ist das wieder attraktiv, da auf grünen Bohnen keine Kaffeesteuer liegt, die inzwischen 2,19 Euro pro Kilogramm ausmacht. Außerdem bieten viele Händler im Internet Rohkaffee zum Selberrösten an.

Die einfachste Vorgehensweise ist das Rösten auf einer trockene Blechpfanne auf dem Herd oder dem Lagerfeuer. Vergessen Sie nicht ständig zu rühren und die Bohnen langsam zu erhitzen, da ansonsten einige Teile schwarz sind und der Rest der Bohne noch grün.

Bei der Trapperröstung rösten Sie eine Portion Kaffeebohnen in der Pfanne am Lagerfeuer, nehmen Ihr Halstuch und legen die Kaffeebohnen in das Tuch, legen das Ganze auf einen festen Untergrund und zerschlagen die Kaffeebohnen mit einer Axt zu feinen Pulver. Dann geben Sie das Kaffeepulver in Ihren Metallbecher und kochen es mit Wasser am Lagerfeuer auf.

Die Lagerfeuerkanne

Dingen, die seit Jahrzehnten unverändert produziert und verwendet werden, darf man eine gewisse Form der Ausgereiftheit unterstellen. Leider sind viele der Finessen nicht bekannt, so daß an sich optimal auf einen Einsatzzweck zugeschnittene Kannen falsch benutzt werden und so nur suboptimal arbeiten. Bei der Lagerfeuerkanne ist das häufig der Fall. Die Kanne besitzt einen Griff an der Rückseite, die dem Ausgießer entgegengesetzt ist. Wenn Sie die Kanne an das Lagerfeuer stellen, dann bleibt der Griff hinten so kalt, daß Sie ohne Handschuhe den Kaffee eingießen können. Den langen Tragegriff legen Sie auf jeden Fall nach hinten, dann bleibt der auch kalt. Bei einigen Kannen ist der Griff auf dem Deckel nicht aus feuerfestem Material - Vorsicht! In einem unbeobachteten Augenblick steht der Holzgriff in Flammen.



Löcher im Ausgießer

In dem Ausgießer sind Löcher angebracht. Diese sind nicht dazu da, den Kaffee zu filtern, dazu sind sie zu groß. Sie verhindern einerseits, daß man beim Ausgießen einen kräftigen Schwall produziert, der den noch leeren und damit leichten Kaffeebecher umschmeißt. Weiterhin brodelt damit der Kaffee nicht vorne aus dem Ausgießer. Leider sind die Löcher nicht so sinnvoll angebracht, wie sie es sein könnten, weil die meisten Kannen heutzutage in Asien gefertigt werden und nur noch so aussehen, wie die vor etlichen Jahrzehnten produzierten Originale. Es ist von entscheidender Wichtigkeit, daß das unterste Loch im Ausgießer so tief unten wie möglich angebracht ist. Ansonsten bleibt in dem Ausgießer immer ein Rest Kaffee stehen, der im schlimmsten Fall auch beim Reinigen nicht richtig zu entfernen ist und einen ziemlichen Dreck in dem Ausgießer hinterläßt. An der Vorderseite der Kanne herrscht auch eine starke Hitze, so daß dort viel Kaffee verdunstet und den schwarzen Film zurückläßt, der nur schwierig zu entfernen ist, besonders eben in dem verwinkelten Ausgießer.

Richtig einschenken

Mit einer kleinen Kaffeekanne ist das Einschenken kein großes Problem. Bei den großen Kannen, die fast fünf Liter fassen, sieht das schon anders aus. Die Tatsache, daß der Henkel hinten relativ kalt ist, täuscht gerne darüber hinweg, daß es der Deckel nicht ist und man sich daran schön verbrennen kann. Zur Sicherheit sollten Sie die Kanne – die kleine Größe ohne Henkel – immer mit zwei Händen halten, und zwar mit einer Hand hinten den Griff und mit der anderen Hand den Deckel. Ein Halstuch, Taschentuch oder Topfanfasser ist hilfreich, noch besser sind feuerfeste Handschuhe. Bei großen Kannen halten Sie mit einer Hand den Henkel und mit der anderen Hand versuchen Sie den Deckel festzuhalten und gleichzeitig mit dem Griff die Kanne zu kippen, sodaß der Kaffee aus dem Ausgießer kommt. Dabei sollten Sie vorsichtig sein, denn besonders bei nur halbvoller Kanne ist der Ausgießer so heiß, daß der Kaffe aus der Kanne herausschießt und den Gegenüber verbrühen kann. Weiterhin sollen Sie die Tasse auf einem Tisch oder ähnlichem direkt an der Kante abstellen. So läßt sich am leichtesten einschenken.

Hält Ihr Gegenüber den Becher mit der Hand, dann üblicherweise auf Brusthöhe, was dafür sorgt, daß Sie die schwere Kanne sehr hoch heben müssen. Da ist es besser, die Tasse in Kniehöhe zu halten, das Einschenken ist so wesentlich einfacher.

Coffee-Tipper

An einigen Lagerfeuerkannen ist hinten unter dem Griff noch eine Lasche angebracht. Diese ist notwendig, wenn die Kanne in einem als Coffee-Tipper bekannten Gestell aufgehängt wird. So konnten die Nightrider – die Cowboys, die die Nachtschicht ritten –, sich selber ohne fremde Hilfe und relativ unkompliziert Kaffee einschenken.

Der Percolator

Die Percolator-Kanne besitzt einen Deckel aus Kunststoff, der gegen einen aus Glas ausgetauscht werden sollte. Füllen Sie den Kaffee in den oberen Einsatz und stellen Sie diesen in die Kanne mit Wasser. Dann kochen Sie das Wasser auf, das kann neben dem Lagerfeuer passieren oder direkt über dem Feuer, entweder am Kesselhaken hängend oder auf dem Pfannenknecht oder Feldkochherd. Sobald das Wasser kocht, steigt es von unten auf und durch das Kaffeepulver, wobei der durchsichtige Griff dazu da ist, den Vorgang zu beobachten. Sobald der Kaffee die richtige Farbe hat, nehmen Sie die Kanne vom Feuer und entfernen den Einsatz.



Emaille flicken

Bei den Emaille-Kannen kann es vorkommen, daß bei einer unachtsamen Bewegung die Kanne irgendwo anschlägt, die Emaille abplatzt und eine Beule im Blech zurückbleibt. Dieses läßt sich ganz leicht flicken. Sie brauchen lediglich die Stelle metallisch blank polieren, ein Stück reines Lötzinn (ohne Bleianteil) darauflegen und erhitzen, bis es schmilzt und sich als dünne Schicht auf die Fehlstelle legt. Die Emaille fehlt zwar, aber das Metall rostet nicht weiter. Größere Stellen beschichten Sie, indem Sie das geschmolzene Metall mit einem Baumwoll-Lappen auf der Fehlstelle verteilen.

Rezept: Schwedischer Kaffee

Legen Sie einen Cent unten in die Tasse und gießen Sie so lange Kaffee darauf, bis man ihn nicht mehr sieht. Dann gießen Sie so lange Wodka in den Kaffee, bis man den Cent wieder sieht.

Afrikanischer Lagerfeuerkaffee

In Afrika auf Safari wird der Kaffee ähnlich gebrüht, aber um das Absetzen der Kaffeebohnen zu beschleunigen, wird ein brennender Stock in die Kanne gesteckt. Nehmen Sie den Stock in die Hand, klopfen Sie die Asche und Sand ab und halten Sie diesen Stock ein bis zwei Sekunden in den Kaffee, daß es schön brodelt. Ob es was nützt, ist nicht sicher, aber es sieht spektakulär aus.



Einsatz der Premium Lagerfeuerkanne Best.-Nr. 99-542, Seite 55.



Wir hatten bis jetzt eine Kaffeekanne in XXL zu einem erstaunlich guten Preis-Leistungs-Verhältnis im Programm. Leider haben die Hersteller nach und nach die Qualität verschlechtert, das Material dünner gemacht und den Preis erhöht, so daß wir diese Kanne unseren Kunden so nicht mehr anbieten möchten. Die neue Kanne in Edelstahl wiegt deutlich mehr als das bisherige Produkt und ist auch um Welten besser gefertigt, was sich leider auch im Preis auswirkt.

Die kostengünstigere Lösung ist eine Kanne mit Emaille-Beschichtung wie links abgebildet, die Sie allerdings sehr vorsichtig behandeln müssen. Sollten Sie irgendwo anstoßen, kann leicht die Emaille abplatzen.

Große Emaillekanne blau

Der Klassiker schlechthin für den Einsatz am Lagerfeuer. Die großzügige Menge von 36 Tassen reicht aus, um eine lustige Runde am Lagerfeuer mit Kaffee oder – bei richtiger Kälte – mit Glühwein zu versorgen. Die Kanne besteht aus dickem Stahlblech, das außen und innen dick emailliert ist. Der Rand oben ist zusätzlich mit einem Edelstahlreifen eingefaßt. Trotzdem ist die Kanne nicht „kugelsicher" Sie dürfen nicht mit Schwung irgendwo gegenschlagen, dann platzt die Emaille ab und das Blech fängt an zu rosten. Aber das läßt sich reparieren.

Große Emaillekanne 36 Tassen
Best.-Nr. 99-549 • Preis: 79,90 €

Premium Lagerfeuerkanne (28 Tassen)

Das absolute Premium-Produkt bei den Lagerfeuerkannen. Hochglanzpolierter Edelstahl, richtig dick, damit die Kanne auch stabil ist, ein durchsichtiger Knopf auf dem Deckel (den Ersatzknopf aus Glas legen wir Ihnen gleich bei!) und einen Percolator-Einsatz, der wirklich funktioniert. Besser geht es nicht!

So funktioniert der Percolator: Füllen Sie den Kaffee in den oberen Einsatz und stellen Sie diesen in die Kanne mit Wasser. Dann kochen Sie das Wasser auf, das kann neben dem Lagerfeuer passieren oder direkt über dem Feuer, entweder am Kesselhaken hängend oder auf dem Pfannenknecht oder Feldkochherd. Sobald das Wasser kocht, steigt es von unten auf und durch das Kaffeepulver, wobei der durchsichtige Griff dazu da ist, den Vorgang zu beobachten. Sobald der Kaffee die richtige Farbe hat, nehmen Sie die Kanne vom Feuer und entfernen den Einsatz. Sie können die Kanne aber auch ohne den Einsatz benutzen wie auf Seite 45.



Best.-Nr. 99-542 • Preis: 169,– €



Alles zum Hausschlachten

Der Mensch versucht schon seit Jahrmillionen Nahrung zu konservieren, um den Überfluß in die Zeit der Not und des Mangels zu retten. Das Trocknen und Räuchern sind zwei Methoden, die aber auch heute noch einfach anzuwenden sind und das Fleisch nicht nur konservieren, sondern auch noch zu Delikatessen veredeln. Bei den Würsten ist das auch der Fall, wer einmal eine selbstgemachte Mettwurst gegessen hat, der wird die chemiebelasteten Industriewürste mit Fleisch aus zweifelhafter Haltung nur noch schwer herunterbekommen.

Vor-bestellen!



Das Beste aus der Hausschlachtung Wurst, Schinken, Braten selbst gemacht

Selbst gemacht schmeckt besser! Ob Schinken, Sülze, Blutwurst oder Schmalz – Outdoorprofi Carsten Bothe vermittelt alles Wissenswerte rund ums Schweinefleisch und führt fachkundig mit vielen Tips durch Abläufe und Variationen der Fleischverarbeitung. Die Ausstattung der Wurstküche, die Beschaffung des Fleisches, Entsorgung der Reste oder die Kalkulation – nichts wird ausgelassen. Mit diesem Buch ist es jedem talentierten Hobbykoch möglich, aus einer Schweinehälfte Wurst, Schinken oder Braten zu fertigen.

Hausschlachten ist heutzutage nicht unbedingt das Füttern und anschließende Schlachten eines Schweins. Ein uriges Hausschlachtefest können Sie auch mit weniger Aufwand und einer Schweinehälfte aus dem Großmarkt zelebrieren. In einer ganz normalen Haushaltsküche.

Erscheint im Winter 2013/2014
ca. 176 Seiten, zahlreiche farbige Illustrationen,
Paperback, 22,5 x 18,3 cm, Best.-Nr. 99-681 • Preis: 16,95 €



Wildverwertung

Sau tot – was nun? Diese Frage stellt sich immer, wenn mal wieder einer der netten Trohphäenjäger ein Stück Wild auf den Hof gehängt hat und verschwunden ist. Und nun? In dem anschaulich bebilderten und leichtverständlich geschriebenen Buch steht nicht nur, wie man aus dem Stück appetitliche Braten, Wildwürste und Schinken macht, sondern auch, wie man diese gewinnbringend vermarktet. So haben Sie einerseits mehr Geld erwirtschaftet und andererseits weniger Zeit in der Wildkammer zugebracht. Und Sie haben so mehr Zeit für die Jagd.
Mit den Tips und Tricks aus dem Buch erwirtschaften Sie 200 Euro mit einem Stück Rehwild und sind weniger als eine Stunde in der Wildkammer beschäftigt.

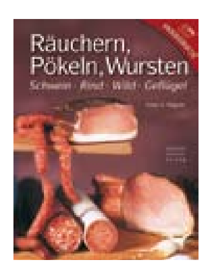
Hardcover, 141 Seiten, Format 21 x 17 cm
Best.-Nr. 99-466 • Preis: 14,95 €

Kurse: Wurst und Schinken machen

Hier die Termine für den Winter 2013/2014
Bitte rufen Sie an, wenn Sie buchen möchten
Termine, jeweils Samstags:

~~23. November 2013~~* **~~11. Januar 2014~~***
~~30. November 2013~~* **~~18. Januar 2014~~***
~~14. Dezember 2013~~*
(*ausgebucht! Eventuell einzellne Plätze auf Anfrage)

Alle Infos unter www.venatus.de



Räuchern, Pökeln, Wursten

Die eigene Erzeugung von Wurstspezialitäten, Speck und Schinken, Pökel- oder Surfleisch aus den verschiedensten Fleischarten inklusive Wild und Geflügel findet immer mehr Freunde.
Doch das richtige Zubereiten, Würzen, Reifenlassen und vor allem Räuchern hat seine Geheimnisse! Auf das „Gewußt wie" kommt's an. Räuchertechnologie kalt, warm und heiß. Pökeln – trocken und naß. Wursten – von der Leberwurst bis zur Salami und zu geräucherten Spezialitäten, Pastetenerzeugung. Zahlreiche Rezepte und regionale Spezialitäten für alle Fleischarten (Schwein, Rind, Lamm, Wild und Geflügel). Die beste Anleitung zur eigenen Erzeugung von Wurstspezialitäten, Speck und Schinken, Pökel- und Surfleisch aus Schwein, Rind, Wild und Geflügel. Mit vielen Rezepten!

Hardcover, 155 Seiten, Format 22,4 x 16,6 cm
Best.-Nr. 99-329 • Preis: 16,90 €



100% Wurst

Wurstliebhaber aufgepaßt! Fleisch ist Ihr Gemüse und Selbstgemachtes schmeckt Ihnen am besten? Dann werfen Sie die Schürze über und legen Sie los. Der Ratgeber „100% Wurst – Die leckersten Rezepte zum Selbermachen und Genießen" entführt Sie in die kulinarische Welt der Wurstherstellung. Der Metzger Wilhelm Blatzheim leitet mit leicht verständlichen Anleitungen und einer bestechend hochwertigen Wurstfotografie seine Leser durch die Kapitel und zeigt Ihnen, wie Sie zu Hause die leckersten Würste selbst herstellen können.

Paperback, 156 Seiten, Format 21 x 21 cm, durchgehend vierfarbig
Best.-Nr. 99-560 • Preis: 17,95 €



Ratgeber –
Wurst und Schinken machen.

Best.-Nr. 99-556 • gratis



Das perfekte Würstchen

Wie einfach es ist, wie viel Spaß es macht und was in die Wurst kommt, zeigt dieses Buch. Zur Einstimmung geht dem ausführlichen Praxisteil ein Abriß über die Geschichte der Bratwurst voraus. In anschaulichen Schritt-für-Schritt-Fotos wird im Rezeptteil erklärt, wie man aus einer überschaubaren Menge an Zutaten und wenigen Hilfsmitteln wohlschmeckende Würste herstellen kann.

Paperback, 120 Seiten, Format 183 x 225 mm, 82 Farbfotos
Best.-Nr. 99-559 • Preis: 9,99 €



Wildwurst & Wildschinken

Richtiges Räuchern und Wursten ist kein Hexenwerk! In Zusammenarbeit mit dem aus der jagdlichen Fachpresse bekannten Metzgermeister Klaus-Werner Meißner ist ein Handbuch entstanden, mit dem jeder Jäger seine eigene Wildschweinbratwurst, den eigenen Rehschinken oder die eigene Wildsalami herstellen kann.

Hardcover, 96 Seiten, Format 21 x 20 cm
Best.-Nr. 99-349 • Preis: 14,95 €



Alles Wurst!
Die besten Sorten – selbst gemacht

Italienische Salsiccia, bodenständige Pfefferbeißer oder klassische Bratwurst: Die deftigen, knackigen und würzigen Spezialitäten sind in Europa bewahrte und vor allem bewährte Eßkultur. Auch Autor Kristofer Franzén ist begeisterter Wurst-Liebhaber. In seinem Handbuch „Alles Wurst! Die besten Sorten – selbst gemacht" beschreibt er Schritt für Schritt, daß es gar nicht so schwer ist, seine eigene Wurst herzustellen.

Hardcover, 112 Seiten, Format 19,8 x 23,0 cm,
Best.-Nr. 99-612 • Preis: 16,95 €





Wurstfüller

Beim Hausschlachten ist die Mettwurst der Höhepunkt schlechthin. Dafür ist eine ordentliche Wurstpresse unverzichtbar. In diversen Ebay-Shops werden günstige Pressen für unter 100 Euro angeboten, die mit Plastikteilen versehen sind. Für einfache Bratwürste mag das reichen, aber für eine stramm gefüllte Mettwurst ist das nicht genug. Diese muß mit richtig viel Druck gefüllt werden, damit sich nachher beim Trocknen keine hohlen Stellen bilden. Dafür ist unser Wurstfüller von der renommierten deutschen Firma Dick genau das Richtige. Nicht billig, aber dafür schon fast Anlagentechnik. Der Wurstfüller muß richtig an einem festen Tisch befestigt werden, denn sonst läßt sich das Brät nicht unter Kraft in die Därme pressen, oder Sie heben bei der Aufwärtsbewegung der Kurbel den Tisch mit hoch. Geliefert wird die Presse mit vier verschiedenen Füllstutzen, mit denen sich alle handelsüblichen Därme füllen lassen. Aber auch Gläser für verschiedene Kochwurstsorten sind damit schnell und sauber gefüllt.

Die passenden Därme für Bratwurst oder Mettwurst sollten Sie bei uns gleich mit bestellen.

Wurstfüller, 6,8 Liter Inhalt,
Gewicht 14 kg
Best.-Nr. 99-621 • Preis: 499,– €

Kettenhandschuh für die linke Hand: Sicher ist sicher!



Sind Ihre Messer wirklich scharf? Dann sollten Sie sehr vorsichtig damit sein. Über 80 % aller Schnittverletzungen treffen die linke Hand, dabei muß das nicht sein. Denken Sie daran, welche Nachteile es Ihnen bringt, wenn Sie wegen einer Schnittverletzung nicht arbeiten können! Die Handschuhe sind für Rechts- oder Linkshänder geeignet, Sie brauchen nur die Schnalle am Bündchen zu drehen. Die Farben der Bündchen codieren die Größe.

Beim Aufbrechen und Zerwirken sind Sie mit dem Handschuh doppelt so schnell, da Sie nicht so aufmerksam sein müssen. Die Handschuhe sind auch ein idealer Schutz um Austern zu öffnen, da sie wirklich gegen Stiche schützen, nicht so wie die billigen gestrickten Kevlar-Handschuhe. Zum Reinigen behalten Sie den Handschuh an und bürsten unter kaltem Wasser mit einer Nagelbürste den gröbsten Schmutz weg, dann kommt der Handschuh in den Geschirrspüler und ist hinterher wie neu.

Bitte geben Sie bei der Bestellung Ihre Handschuhgröße an!

Best.-Nr.	Größe	Farbe	
99-050	sehr klein (6)	grün	Preis: 129,– €
99-051	klein (7)	weiß	Preis: 129,– €
99-052	mittel (8)	rot	Preis: 129,– €
99-053	groß (9)	blau	Preis: 129,– €
99-054	sehr groß (10)	orange	Preis: 129,– €

Därme

Für die Wursterei braucht man selbstverständlich auch Därme. Unsere Kunden haben fast alles zum Hausschlachten, aber die Därme nicht. Und so haben wir uns darum gekümmert und die beiden gebräuchlichsten Sorten beschafft: Därme für Mettwürste und für Bratwürste. Die Ware ist trocken gesalzen und in Dosen verpackt. Zum Entwirren nehmen Sie das komplette Bund und beginnen am Knoten, und dort lösen Sie einen Darm, entwirren diesen bis zum Ende hin und dann legen Sie den Darm in eine Schüssel mit Wasser. Das Wasser sollte handwarm sein, dann sind die Därme am leichtesten zu verarbeiten. Unter dem Wasserhahn lassen Sie etwas Wasser in den Darm hinein und bewegen den Darm so weiter, daß die wassergefüllte Blase einmal durch den kompletten Darm wandert. So ist er auch innen durchgespült und feucht, so daß er leichter auf das Füllrohr gestreift werden kann.

Nicht verbrauchte Därme können Sie einfach abstreifen und wieder einsalzen. Bei dem Kaliber handelt es sich um den Durchmesser der locker gefüllten Därme in Millimeter, also beim Kaliber 28/30 ist der aufgeblasene Darm im Durchmesser zwischen 28 und 30 mm dick. Der Schweinedarm ist etwas dünner und für Bratwürste geeignet, für die stramm gefüllte Mettwurst ist der stabilere Rinderdarm besser geeignet. Beide Därme sind Naturdärme und können mitgegessen werden. Eine Kühlung der Därme ist nicht erforderlich, Sie sollten die angebrochenen Verpackungen aber trotzdem im Kühlschrank aufbewahren.

Rinder-Kranzdarm

Für eine ordentliche Mettwurst im Naturdarm ist dieser Rinder-Kranzdarm genau richtig. Er ist etwas stabiler als Schweinedarm und daher gut geeignet, um stramm gefüllt zu werden. So vermiedet man Lufteinschlüsse und hohle Stellen, die später beim Trocknen zu Fehlreifungen führen würden.

Rinder-Kranzdarm Kaliber 37/40, 18 Meter, trocken gesalzen, Best.-Nr.: 99-645 • 12,90 € (Preis je Meter 0,72 €)

Schweinedarm für Bratwurst

Der Schweinedünndarm für Bratwürste ist trocken gesalzen und in einer Dose verpackt, so daß er auch ohne Kühlung haltbar ist. Um die Qualität nicht zu beeinträchtigen, sollten Sie den Darm in der Dose trotzdem im Kühlschrank aufbewahren. Die Därme werden traditionell in Bunden zu 100 yards verkauft, was 91,4 Metern entspricht. In einem Bund sind 10 bis 15 einzelnen Därme, die zusammen die Länge ergeben.

Schweinedarm für Bratwurst, Kaliber 28/30, 91,4 Meter (100 yards), trocken gesalzen,
Best.-Nr.: 99-644 • Preis: 24,90 € (Preis je Meter 0,27 €)



Fleischgabel

Wer viel kocht, der brät auch gerne große Braten. Und der kennt auch das Problem, einen ordentlichen Braten, und sei es nur eine Rehkeule von 2,5 kg Gewicht, aus dem Ofen auf eine Platte zu bugsieren. Da hilft nur eine richtige Gabel mit zwei langen und parallelen Zinken, die man flach in den Braten hineinstechen kann und mit der man dann in der Lage ist, auch einen übergarten und weichen Braten aus dem Bräter zu nehmen. Beim Tranchieren ist es genau das Gleiche: Bei Geflügel oder Spanferkel vom Asado nutzt man am besten eine möglichst langen Gabel und ein kurzes Messer. Die langen Messer sind nur zum Schneiden von schieren Braten ohne Knochen oder von ungegartem Fleisch, die Gabeln mit kurzen, gebotenen Zinken sind zum Vorlegen der bereits geschnittenen Fleischscheiben, aber nicht zum Halten des Bratens beim Aufschneiden. Wir haben die Gabel im Programm, die ich selber schon seit fast 30 Jahren nutze und hüte wie meinen Augapfel. Die im Querschnitt dreieckigen Zinken verursachen kleinere Einstiche und somit weniger Saftverlust. Die Gabel ist wie ein hochwertiges Messer aus einem Stück geschmiedet und geschliffen, die fugenlos angepaßten und dreifach vernieteten Griffschalen bestehen aus hochwertigem schwarzen Kunststoff und sind somit hygienisch einwandfrei.

Fleischgabel 20 cm lange Zinken,
Gesamtlänge ca. 31,5 cm
Best.-Nr. 99-627 •
Preis: 89,90 €

Schneidebrett

Wer gute und scharfe Messer besitzt, der sollte auch ordentliche Schneidebretter nutzen. Diese Profi-Qualität ist sauber und glatt in der Oberfläche, so daß sich Keime nur schlecht bis gar nicht halten können. Weiterhin besitzt dieses Schneidebrett zwei Seiten: eine mit und eine ohne Saftrille. So läuft beim Tranchieren von Braten der Fleischsaft nicht auf den Tisch. Mit der glatten Seite nach oben sammeln sich beim Schneiden von Brot keine Krümel in der Rille und können leicht weggefegt werden. Damit das Brett auf dem Tisch nicht wegrutscht, sollten Sie einen feuchten Lappen unterlegen. Im Regelfalle liegt es durch das hohe Gewicht und die Größe aber deutlich stabiler als die billigen und dünnen Bretter mit der rauhen Oberfläche, wie diese gerne von den Discountern angeboten werden. Sollte das Brett an der Oberfläche durch viele Schnitte zerkratzt sein, können Sie die oberster Schicht mit einem Elektrohobel abschälen und erhalten so wieder ein einsatzbereites Schneidebrett.

Schneidbrett mit Saftrille, beidseitig verwendbar,
53 x 32,5 x 1,8 cm, weiß

Best.-Nr 99-626 • Preis: 49,90 €

(ohne Messer
und Deko)

Rippenzieher

Dieser Rippenzieher ist ideal geeignet, um die Rippen aus einem Schweinebauch – aber auch aus den Dünnungen von Wildschweinen oder Rotwild – zu entfernen. Und ohne Rippen ist dieses Fleisch hervorragend als Rollbraten geeignet. Gehen Sie einfach mit der scharfen Schlaufe um die Rippe und ziehen Sie den Rippenzieher nach hinten, und schon löst sich die Rippe wie von selbst aus dem Fleisch. So können Sie den Schweinebauch beispielsweise zu Speck weiterverarbeiten.

Rippenzieher mit 14 mm Klinge.
Best.-Nr.: 99-632 • Preis: 29,90 €



Schabglocke

Beim Hausschlachten wird das Schwein gebrüht und mit einer Kette werden die Haare entfernt, bis auf die weniger gut zugänglichen Stellen, dafür ist eine Schabeglocke notwendig. Mit wenigen Handgriffen ist das Schwein dann glatt. Und mit dem Haken lassen sich leicht die Klauen abziehen, damit mann die Pfötchen auch verwerten kann. Im Gegensatz zu Messern sind Schabglocken nur von wirklich spezialisierten Händler und Herstellern zu bekommen.

Schabglocke, rostfrei
Best.-Nr. 99-631 • Preis: 24,90 €



Messerköcher mit Gürtel und Stahlhalteriemen

Beim Schlachten benötigt man oftmals mehrere Messer schnell hintereinander. Genau dafür ist dieser Messerköcher für drei Messer gemacht. Der extra-lange Gürtel (welcher Schlachter ist schlank?) ist so gestaltet, daß der Köcher nicht verrutscht. Weiterhin ist ein Karabiner befestigt, mit dem man den Wetzstahl immer zur Hand und gleichzeitig aus dem Weg hat. Die Ausrüstung ist leicht zu reinigen und aus sehr dauerhaftem Kunststoff gefertigt. Lieferung
ohne Messer und Wetzstahl!

Best.-Nr. 99-623 •
Preis: 39,90 €



(ohne Messer und Deko)

Klingenschutz Dreierset

Scharfe Messer sind nicht nur eine Gefahr für den Besitzer, auch die Schneide leidet, wenn Messer aneinander geraten. In solchen Fällen sollten Sie den Klingenschutz über Ihre wertvollen Messer streifen, um Schäden jeglicher Art zu verhindern. Der Klingenschutz besteht aus hochwertigem Kunststoff und ist an einer Seite offen, so daß Sie verschiedene Klingenformen schützen können. Die Klinge wird mit der Schneide zwischen die federnden Seiten des Klingenschutzes geschoben, der Schutz hält von selber.

Aus logistischen Gründe gibt es den Klingenschutz nur im Dreierset mit drei verschiedenen Größen.

Klingenschutz Dreierset, in den Längen 21 cm, 26 cm und 30 cm.
Best.-Nr.: 99-630 • Preis: 19,90 €

(ohne Messer und Deko)



Messerscheide Kunststoff

Viele Kunden möchten mal draußen am Grill ein ordentliches Küchenmesser dabeihaben, aber die gibt es nun einmal nicht mir Gürtelscheide. Aber es gibt Universal-Scheiden für Schlachtermesser. Genau so eine Scheide liefern wir Ihnen für ein einzelnes Messer. Ideal, um das Messer bei dem Aufbrechen im Wald schnell aus der Hand zu bekommen, oder am Grill draußen mit einem scharfen Messer sicher zu handwerken. Und natürlich für unser Aufbrech-Messer, das Sie damit sicher auf die Jagd mitnehmen können.

Messerscheide aus Kunststoff, für ein Messer.
Best.-Nr. 99-622 • Preis: 12,90 €



Wetzstahl

Bei einem Wetzstahl ist es wichtig, daß er nicht zu grob ist und nicht zu kurz. Bei unserem Stahl ist der Feinzug genau das, was optimal zu den hochwertigen Messern paßt. Dazu befindet sich am hinteren Ende ein Ring, mit dem er an der Kette am Gürtel festgemacht werden kann, so stört er nicht, ist aber schnell zur Hand, um die umgelegte Schneide der Messer wieder aufzurichten, bevor sie völlig stumpf geworden ist. Bei der Benutzung des Wetzstahls ist es wichtig zu wissen, daß Sie nur das Stumpfwerden herauszögern können, aber keine stumpfe Schneide wieder scharf bekommen. Daher müssen Sie die Klingen nach ein paar Schnitten im Fleisch ein paar mal am Wetzstahl streichen, dann bleibt die Klinge länger scharf. Beim Wetzen ist Präzision wichtiger als Schnelligkeit, und Sie sollten die Klingen nicht mit Schwung aufsetzen, sonst verbeulen Sie die Schneide oder schlagen Stücke heraus.

Fleischerwetzstahl, rund, 30 cm lang
Best.-Nr.: 99-633 • Preis: 44,90 €

VENATUS-Wildmesser

Die ausgeklügelte Form und die dünne, flexible Klinge sind das A und O der guten Funktionalität bei diesem Messer. Beim Ausbeinen gleitet die Klinge an den Knochen entlang, weil sie durch ihre Flexibilität ausweichen kann, statt hineinzuschneiden. Beim Ausbeinen sollte die Klinge nach unten aus der Hand zeigen. Am Anfang wird es Ihnen seltsam vorkommen. Aber schnell werden Sie merken, daß Sie so deutlich schneller und sicherer arbeiten. Probieren Sie es aus!

Kaufen Sie sechs Messer und arbeiten damit, zum Schluß werden alle stumpfen Messer in einem Zuge nachgeschliffen. Mit dieser Arbeitsweise können Sie auch große Strecken ökonomisch verwerten – eben mit Profi-Werkzeug.

VENATUS-Wildmesser, Best.-Nr. 99-005
Preis einzeln: 15,99 €, ab sechs Stück je 13,99 €

Profi-Kochmesser

Je mehr Erfahrung ein Koch mit Messern hat, desto länger werden die Klinge seiner Kochmesser. Dafür haben wir ein Kochmesser, das eine extrem lange Klinge besitzt. Nicht nur das, diese Klinge ist auch so gestaltet, daß sie bis ans Ende geschliffen werden kann und dann immer noch satt auf dem Schneidebrett aufliegt. Mit diesem Messer können Sie große Mengen Gemüse schneiden oder bei besonders großen Fleischstücken saubere Scheiben in einem Zug abschneiden. Aufgrund den Gewichts können Sie – wie auf dem Oktoberfest – Hähnchen und Enten in zwei Hälften schlagen, etwas Geschick vorausgesetzt. Mit einer Wiegebewegung lassen sich Kräuter ganz fein wiegen, ohne diese zu sehr zu zerquetschen, sondern sauber zu zerteilen. Ein Messer, das Ihr Arsenal in der Küche nach oben abschließt, noch dazu für einen akzeptablen Preis!

Profi-Kochmesser, 30 cm Klinge
Best.-Nr. 99-629
Preis: 49,90 €

Aufbrechmesser

Heutzutage ist das Aufbrechen in einem Gestell bei den großen Jagden schon fast Standard. Da ist es dann auch egal, ob man ein traditionelles Weidmesser benutzt oder sich am Aufbrechplatz ein Schlachtermesser-Set hinlegt. Ich bin immer ein Freund von Messern, die optimal für ihren Zweck gestaltet sind, und daher nicht so sehr ein Freund von Multi-Tools. Bei Jagdmessern gibt es immer mal wieder Versuche mit Aufbruchklingen, die sind aber zu klein und schwach, um bei Sauen den Brustkern zu zerschneiden. Bei diesem Messer ist das anders, das geht auch bei stärkeren Sauen durch den Knorpel wie durch Butter. Um die Eingeweide nicht zu verletzen besitzt die Spitze einen Knopf.

Als Zubehör ist die Messerscheide sehr praktisch, diese müssen Sie allerdings extra bestellen (Messerscheiden auf der Seite 61).

Aufbrechmesser, Klinge 15 cm lang,
Best.-Nr. 99-619 • Preis: 29,90 €



Blockmesser

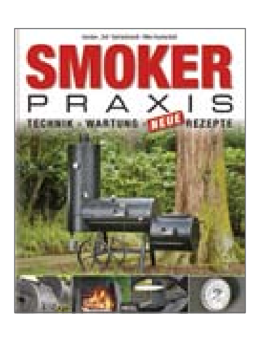
Jetzt ist wieder die Zeit der Hausschlachtungen, und dafür braucht man ordentliche Messer. Wir haben wieder einmal unser reichlich bestücktes Arsenal durchgesehen und geschaut, welches Messer – nach dem Venatus Wildmesser – am meisten benutzt wird. Und das ist nach wie vor das Blockmesser mit 21 cm Klingenlänge. Die bauchige Klinge ist ideal geeignet, um aus großen Fleischportionen die pflaumengroßen Stücke zu schneiden, die man braucht, um diese in den Fleischwolf zu stecken. Durch die Kullen (die eingeschliffenen Vertiefungen an der Klinge) klebt das Schnittgut nicht so an den Seiten des Messers, wie bei glatten Klingen. Ein weiterer Vorteil für das effiziente Arbeiten.

Blockmesser 21 cm, mit Kullenschliff, Sterigrip,
Best.-Nr. 99-620 • Preis: 34,90 €

Steak-Zuschneidemesser

Das Traumland für Steaks ist und bleibt Amerika. Dort werden in den Zerlegebetrieben die herrlichen Steaks geschnitten, für die das Land der Freien und Tapferen berühmt ist. Hier hat sich eine Messerform herausgebildet, die ideal für das Zuschneiden von großen Steaks aus Rindfleisch geeignet ist. Dabei wird das Fleisch im gekühlten Zustand geschnitten, was besonders einfach ist, da das Fett hart wird. Im Gegenzug dazu ist das für das Messer besonders belastend, was aber wiederum durch den ziehenden Schnitt mit der säbelartig gebogenen Klinge wettgemacht wird. Mit diesem Messer können sie selbst gereiftes „dry-aged" Rindfleisch zu erstklassigen Steaks aufschneiden. Sie können damit aber auch an einer ganzen Schweinekeule die Fleischseite begradigen, um daraus einen prachtvollen Schinken zu machen.

Steak-Zuschneidemesser mit 30 cm langer, gebogener Klinge
Best.-Nr. 99-628 • Preis: 49,90 €



Smoker-Praxis

Die Fangemeinde dieser besonderen Art des Barbecues wächst stetig. Immer mehr Menschen begeistern sich für die besonderen Aromen, die sich durch das Smoken entfalten und ziehen das „low & slow" der schnellen Zubereitung auf dem herkömmlichen Grill vor. Möchte man sich näher mit dieser urtümlichen Art der Nahrungszubereitung beschäftigen, braucht man natürlich das entsprechende Gerät. Der Klassiker ist dafür schlechthin der sogenannte Offset- oder Barrelsmoker. Aus dickwandigem Stahl gefertigt und deshalb fast unzerstörbar, ist ein solches Gerät eine Anschaffung fürs Leben. Sie eröffnet dem Besitzer die Möglichkeit, eine riesige Palette von Gerichten zuzubereiten.
Aber welche Smoker gibt es, welcher ist der richtige für mich und, am wichtigsten, wie ist er zu bedienen, zu regeln, zu reinigen und zu pflegen?
Dieses Buch soll Aufschluß über die geläufigsten Bauarten und deren Abwandlungen geben und einen Überblick über das wichtigste Zubehör und die technischen Daten vermitteln.
Für einen Barrelsmoker kann es genauso wenig eine Anleitung geben wie für einen Elektrobackofen, dafür sind zu viele Faktoren zu unterschiedlich. Wir arbeiten mit Holz (welches schon von sich aus immer anders abbrennt, in Abhängigkeit von Faktoren wie z. B. der Sorte und der Restfeuchte) und immer draußen, sind also stets wetterabhängig (ein Smoker arbeitet im Sonnenschein ganz anders als bei Regen oder Wind). So versteht sich dieses Buch als Leitfaden zur Aneignung der Grundlagen. Wenn man diese befolgt und selbst Erfahrungen sammelt, wird man mit seinem Smoker glücklich zusammen alt und erlebt viele entspannte gemeinsame Stunden.

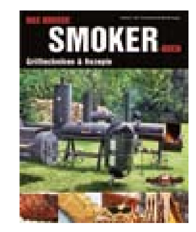
160 Seiten, zahlreiche Farbfotos,
Format 25 x 30,8 cm, gebunden
Best.-Nr. 99-604 • Preis: 29,95 €



Das kleine Smoker-Buch

Der Einstieg in die Königsklasse des Grillens
Die bulligen Stahlkolosse flößen schon ein bißchen Respekt ein. Nicht nur optisch. Auch die Bedienung erschließt sich dem Otto-Normal-BBQer nicht intuitiv. Wer sich also mit dem Gedanken trägt, künftig ganz authentisch dem „low & slow" zu frönen und noch nicht so genau weiß, was es beispielsweise mit Sidefirebox oder Garkammer so auf sich hat, kann sich in diesem Einsteigerbuch informieren, ob das Smoken zur neuen Leidenschaft werden kann. Für Smoker-Greenhorns bietet das Buch unter anderem Tips zur Wahl des richtigen Smokers, eine Anleitung für unterschiedlichen Arten der Befeuerung, eine Hilfestellung bei der Auswahl des Zubehörs und natürlich jede Menge Rezepte!

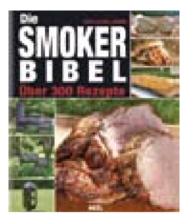
Paperback, 80 Seiten, 183 x 225 mm, 40 Farbfotos, Best.-Nr. 99-700 • Preis: 9,99 €



Das große Smoker-Buch

Das große Smoker-Buch führt in die grundlegenden Techniken des Smokens ein und gibt zahlreiche Expertentips zu Geräten, Brennmaterial und Zubehör. Im ausführlichen Rezeptteil finden Sie alles für ein perfektes Barbecue-Erlebnis – von der besonderen Würze durch Saucen, Rubs und Marinaden bis zu den besten Rezepten für fruchtig-würzige Rippchen, unglaublich zartes Brisket oder herrlich saftige Lachsforelle. Aber auch Beilagen, Brot, Snacks und Desserts erreichen im Smoker eine völlig neue Geschmacksvielfalt.

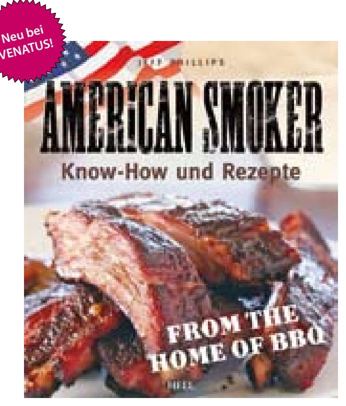
Hardcover, 160 Seiten, Format 25 x 31 cm, Best.-Nr. 99-477 • Preis: 29,90 €



Die Smoker-Bibel

„Low & slow" heißt das Geheimnis der populären BBQ-Variante. Über 300 köstliche Rezepte bereiten ein Geschmackserlebnis, das zur Leidenschaft werden kann - und auch die Wartezeit während des Smokens wird mit schnellen kulinarischen Höhepunkten versüßt! Das Trendthema im Bereich Grillen. Die einzige umfassende Rezeptsammlung auf dem deutschen Markt. Themen aus dem Inhalt: Erfolgsgeheimnisse, Tips und Tricks, Geräte, Brennmaterial und Zubehör, Rubs, Mops, Marinaden, Schwein, Rind, Lamm, Geflügel, Fisch & Meeresfrüchte, Gemüse, Salate, Pasta, Pizza, Beilagen, Saucen, Brot, Desserts und Cocktails.

432 Seiten, Format 18,3 x 22,5 cm, Best.-Nr. 99-593 • Preis: 29,95 €



American Smoker

Know-how und Rezepte

Die Fangemeinde der bulligen, schwarzen Stahlkolosse, die einer Mini-Lokomotive optisch ähnlicher sind als einem Grill, wird stetig größer. Immer mehr Menschen begeistern sich für „low and slow“, das langesame Garen meist größerer Fleischstücke bei konstant niedriger Temperatur. Einmalig sind dabei nicht nur die Aromen, die sich durch die verschiedensten Rauchnoten zaubern lassen, sondern auch die außergewöhnlich lange Garzeit, die die meisten Smokergerichte benötigen. Aber Smoken, das wissen alle Kenner, ist nicht nur Nahrungszubereitung, es ist Entspannung pur. Und was trägt mehr zur oft und viel zitierten Entschleunigung bei als eine Smoker-Session, die sich über einen ganzen Nachmittag oder gar einen kompletten Tag ausdehnt?

Pitmaster Jeff Phillips zeigt in seinem Buch American Smoker Schritt für Schritt die Grundlagen der „Smokeologie“, gibt Tips für die Auswahl des richtigen Smokers, zeigt, welches Zubehör sinnvoll ist, wie man Feuer macht und die Temperatur konstant hält und erklärt, welches Holz am besten mit den ausgewählten Lebensmitteln harmoniert.

Abgerundet wird das „Rundum-sorglos-Paket“ für jeden Smokerbesitzer mit einer Vielzahl verführerischer, abwechslungsreicher Rezepte, die sich bei Bedarf auch mühelos zu kompletten Menüs kombinieren lassen. Von den Klassikern wie gesmoketen Hähnchenschenkeln, Spare Ribs oder Knoblauch-Zwiebel-Brisket über würzige Saucen, Rubs und Brines bis hin zu Spezialitäten wie gesmokete Ente mit Wein-Butter-Sauce oder gefüllte Wurst-Fatties im Speckmantel, Beilagen und Desserts findet sich alles, was das Herz des Smokerbesitzers höher schlagen läßt.

Paperback, 232 Seiten, 21,3 x 24,3 cm, 151 farbige Abbildungen,
Best.-Nr. 99-701 • Preis: 24,99 €

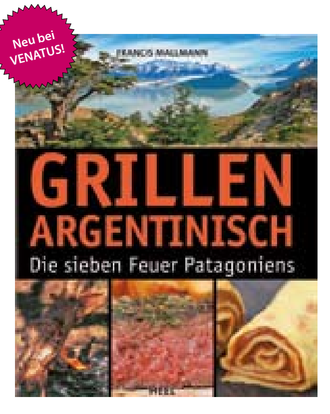


Wintergrillen

Die kalten Monate laden dazu ein, üppigere Speisen zuzubereiten. Weil Minusgrade längst kein Hinderungsgrund mehr sind, den Grill anzuheizen, verspricht das winterliche Grillen völlig neue Geschmackserlebnisse.
Mit Gerichten wie gefüllter Wildente, Winter-Camembert, Roastbeef mit Lebkuchen, Chili-Birnen, Hirsch-Entrecote, winterlichen Spare Ribs oder Hühnchen im Heubeet kann der Startschuß für die Wintergrillsaison gar nicht früh genug fallen.
Tom Heinzle verrät außerdem die wichtigsten Expertentips und was man beim Wintergrillen beachten oder vermeiden sollte.

Hardcover, 160 Seiten, 21 x 26 cm,
durchgehend vierfarbig
Best.-Nr. 99-699 • Preis: 19,99 €





Grillen argentinisch:
Die sieben Feuer Patagoniens

Vom ersten Funken über die lodernden Flammen bis zum letzten Glimmen der Asche – nichts regt den Appetit so an wie über offenem Feuer gegarte Köstlichkeiten. Die argentinische Küche ist bekannt für ihre hervorragende Fleischqualität und ihre Grill-Kultur. Daß sich dahinter jedoch weit mehr verbirgt als saftige Steaks, zeigt der wohl bekannteste Koch Südamerikas, Francis Mallmann, in seiner Hommage an die unendlichen Weiten Patagoniens. Ob Parillo, Chapa, Infiernillo, Horno de Barro, Asador oder Caldero – die sieben Grill- und Garmethoden der argentinischen Gauchos sind schnell erklärt und leicht umzusetzen. Von fruchtigen Vorspeisen über saftige Koteletts, zarten Fisch und würziges Gemüse bis hin zu dampfendem Brot und himmlischen Desserts präsentiert Francis Mallmann in über 120 Rezepten die ganze Vielfalt der abwechslungsreichen Landesküche. Natürlich dürfen auch perfekte Steaks und die typischen Empanadas nicht fehlen, ganz zu schweigen von Tips und Tricks für den Höhepunkt des argentinischen Wochenendes: das Asado – ein Grillfest mit der ganzen Familie. Francis Mallmann, aufgewachsen in den Bergen Patagoniens, lernte in den angesehensten Küchen Europas, bevor er als gefeierter Starkoch nach Buenos Aires zurückkehrte. 1995 gab er die Haute Cuisine auf und widmete sich seinen in den Anden liegenden Wurzeln – dem Kochen über offenem Feuer. Seine drei Restaurants in der argentinischen Weingegend Mendoza, im Traditionsviertel La Boca in Buenos Aires und im malerischen Städtchen Garzon in Uruguay gehören zu den besten Küchen der Welt.

278 Seiten, gebunden, Format 22,3 x 26,0 cm
Best.-Nr. 99-679 • Preis: 29,95 €



Kochen mit der Outdoorküche
Grenzenloser Genuß im Freien

Eine Outdoorküche bietet die Zubereitungsmöglichkeiten einer gut ausgestatteten Küche, doch mit ihr kann man den Sommer dort genießen, wo er am schönsten ist: im Freien! Kochen, genießen und die Sonne spüren. Dank einer Outdoorküche kein Problem. Kaum zu glauben, was sich außerhalb der eigenen vier Wände so alles zubereiten läßt: leichte Snacks und Sandwiches, brutzelnde Satays, Fleisch- und Pfannengerichte, raffinierte Salate und Saucen sowie köstliche Desserts. Neben der über 100 tollen und sommerlichen Rezepten (die sich natürlich allesamt auch in der „klassischen" Küche zubereiten lassen) finden Sie in diesem Buch ausführliche Erläuterungen zum Umgang mit einer Outdoorküche.

Aus dem Inhalt:
- Apfel-Buttermilch-Pfannkuchen
- Knusprige Kartoffelbällchen mit Avocado-Salsa
- Rosmarinspieße mit Seeteufel und Jakobsmuscheln
- Geröstete Pflaumen mit Lavendelblüten

Softcover mit Klappen, 192 Seiten, 21,6 x 27,7 cm
Best.-Nr. 99-709 • Preis: 19,90 €



Dutch Oven
Kochen über offenem Feuer

Seit einigen Jahren haben sich die Dutch-Oven in der Grill- und Barbecueszene etabliert und das Kochen mit den „schwarzen Pötten" ist Kult geworden. Dabei ist der Dutch-Oven mehr als nur ein gußeiserner Kochtopf. Er ist ein Symbol für den Wilden Westen, für Freiheit und Abenteuer, für gutes Essen am Lagerfeuer und das Leben in der Natur. In diesem Buch erfahren Sie anhand vieler Rezepte, wie man im Durch-Oven saftige Braten zaubert, gehaltvolle Eintöpfe zubereitet oder knuspriges Brot backt. Auch Nachspeisen, die typischen Bohnengerichte oder Aufläufe und Gratins gelingen mit den Anleitungen kinderleicht und sind auch für Anfänger einfach nachzukochen. Nun stellt sich vielleicht die Frage, wo man mit einem Dutch-Oven kochen kann. Das geht nicht nur im eigenen Garten, man kann ihn überall dort aufbauen, wo offenes Feuer erlaubt ist. Grillplätze sind ebenfalls geeignet, wenn der Dutch-Oven nicht mit der Glut aus dem Lagerfeuer, sondern mit Grillbriketts geheizt wird. Auch die Auswahl der Speisen, die man in einem Dutch-Oven zubereiten kann, ist weitaus vielfältiger als beispielsweise beim Grillen. Wenn sich Freunde nach einem Wandertag an einer Feuerstelle oder einfach nur auf der Terrasse treffen und jeder seinen Dutch-Oven auf die Glut stellt, dann kann man sicher sein, daß es so richtig gemütlich wird. In unserer hochtechnisierten und schnellebigen Zeit suchen immer mehr Menschen den Ausgleich in den einfachen Dingen des Lebens. Gemeinsames Kochen und Essen gehören zu den wichtigsten Ritualen des menschlichen Zusammenlebens. Verbindet man dies mit dem ursprünglichen Leben im Freien, mit einem Lagerfeuer oder einem Picknick, so kann es für Kinder und Erwachsene gleichermaßen zu einem unvergeßlichen Erlebnis werden.

Paperback, 176 Seiten, 18,3 x 22,5 cm,
über 150 farbige Abbildungen
Best.-Nr. 99-473 • Preis: 16,95 €



Auf offenem Feuer

Feuer fasziniert die Menschheit seit Hunderttausenden von Jahren. Seit mehr als einer Million Jahren bereitet der Mensch seine Nahrung am Feuer zu. Und in den letzten Jahren scheint es einen Weg zurück zur ursprünglichen Zubereitung des Essens am Lagerfeuer zu geben.
In diesem üppig bebilderten Buch entreißt Bothe Dutzende von Zubereitungsmethoden dem Vergessen und beschreibt sie in vielen detaillierten Bildern Schritt für Schritt. So ist das Nachkochen der Rezepte kinderleicht.

Wollten Sie schon immer mal wissen, wie man wie die Gauchos ein ganzes Spanferkel oder Lamm am Lagerfeuer grillt? Oder wie man einen Lachs am Brett zubereitet, Bohnen im Erdofen oder Steaks direkt auf der Glut, wie man Haselnüsse in der Glut röstet, Eier in der Asche gart oder eine Ente am Strick? Hier werden Sie auf jeden Fall fündig.

Neben einer grundlegenden Einführung in das Kochen am Lagerfeuer finden Sie etliche Rezepte, mit der Sie das übliche Grillen von Würstchen weit in den Schatten stellen und die Grillabende für Ihre Gäste zu einem unvergeßlichen Erlebnis werden lassen. Ob Kotelett vom Grill, Spanferkel am Spieß, Suppe aus dem Gulaschkessel oder direkt in der Glut geröstete Nüsse – die Zubereitung von Speisen mit Hilfe von offenem Feuer beschert nicht nur unverwechselbare Gaumenfreuden, sondern bereitet auch Spaß in geselliger Runde.

Hardcover, 168 Seiten, 16,5 x 22 cm
Best.-Nr. 99-474 • Preis: 16,90 €



Draußen schmausen – Das Lagerfeuer-Kochbuch

Grillen, braten, rösten, garen mit Feuer und Glut. Dieser stimmungsvolle Ratgeber bietet eine Vielzahl an Tips und Rezepten rund ums Lagerfeuer. Wie bereiten Sie sich das Essen am offenen Feuer zu? Welche Leckereien sind schnell zu rösten oder zu braten? Wie nutzen Sie die Glut? Ob Fleisch, Gemüse oder Brot – für alle Geschmäcker bietet „Draußen schmausen" reichlich Ideen. Doch wie darf und kann man überhaupt ein Lagerfeuer entzünden? Wie hält der Topf über dem Feuer? Oder reichen einfache Spieße aus? Was kann direkt im Feuer gegart werden? Dieser Band enthält Ratschläge und Rezepte für das Feiern im Freien, aber auch jede Menge Ideen, für die man nur einen Rucksack braucht. Dieses Buch macht die Sache einfach!
Sowohl einzelne Wanderer als auch Familien mit Kindern werden Ihre helle Freude an diesem komplett neuen Werk haben. Schaffen Sie sich Ihre besonderen Momente!

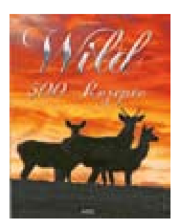
Hardcover, 96 Seiten, 24 x 24 cm, durchgehend farbig,
Best.-Nr. 99-702 • Preis: 9,95 €



Wild auf offenem Feuer

Wild ist nicht nur lecker und gesund, es eignet sich auch hervorragend zum Grillen. Dabei muß man nur einige wenige Grundlagen beherrschen, dann ist Wild das Leckerste, was man zu geselligen Maibockrunde, zur sommerlichen Grillparty oder zum winterlichen Barbecue auf den Grill schmeißen kann.

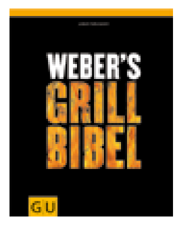
Hardcover, 128 Seiten, 21 x 20 cm, Best.-Nr. 99-705 • Preis: 14,95 €



500 Wildrezepte – Die größte Sammlung

Bei diesen Wildrezepten ist für jeden Geschmack etwas dabei. Erfrischend abwechslungsreich und übersichtlich präsentieren wir Ihnen die umfassendste Wildrezepte-Sammlung, die es je gab! Das Buch enthält klassische sowie viele moderne Rezepte und praxisorientierte und leicht nachvollziehbare Anleitungen, mit denen jedes Gericht gelingt

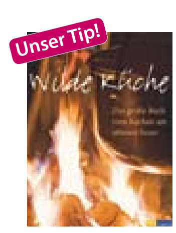
ca. 400 Seiten, zahlreiche Abbildungen,
Format 21 x 26 cm, Paperback
Best.-Nr.: 99-603 • Preis: 19,99 €



Webers Grill Bibel

Das Buch zum perfekten Grillen! Der US-amerikanischen Grill-Guru Jamie Purviance verwöhnt uns mit 160 neuen Rezepten zum Grillen mit Gas und Holzkohle, deren einzelne Grundzubereitungen in mehr als 1.000 Stepbildern Schritt für Schritt dargestellt werden: Rind-, Lamm- und Schweinefleisch, Fisch, Gemüse und Früchte - vom Grill. Grundtechniken rund ums Grillen, z. B. Zerteilen von Fleisch, Vorbereiten von Fisch, Gargradbestimmung, Saucen- und Pastenzubereitung, werden in Text und vielen Bildern genau beschrieben und lassen Grillen zu einem kulinarischen Hochgenuß werden. Sonderseiten mit Know-how zum sicheren Gelingen. Tabellen zum Nachschlagen, welches Stück wie lange auf den Grill muß und Rezepte für Saucen und Gewürzmischungen und zu welchem Fleisch sie passen, sind im Schlußteil des Buches zusammengefaßt und sorgen dafür, daß dem Grillmeister nichts anbrennt.

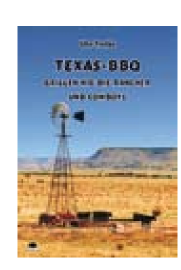
Hardcover, 320 Seiten, Format 21 x 28 cm
Best.-Nr. 99-407 • Preis: 24,95 €



Wilde Küche

Das Kochen am Feuer draußen in der freien Natur übt eine ganz eigene Faszination und Sinnlichkeit aus, es ist verbunden mit Abenteuer und dem Erlebnis der Ursprünglichkeit. Das Buch schöpft aus dem reichhaltigen Repertoire an traditionellen Kochmethoden und Rezepten, die sich teilweise bis heute erhalten haben. Edler Baumkuchen am Baumstamm, ein großer Laib Brot über der Glut gebacken, Lachs vom Schneeschuhgrill, zart-saftiges Fleisch in der Erdgrube gegart, Teigtaschen vom Weidengeflecht. 100 Rezepte mit zahlreichen Variationen – von den Klassikern bis hin zu modernen Kreationen, vom urigen Geschmack steinzeitlicher Gerichte bis zu raffinierten Schlemmereien für Gourmets.

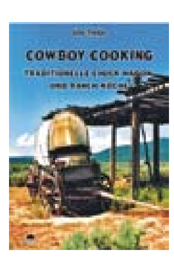
Hardcover, 216 Seiten, Format 18,8 x 24,6 cm, über 200 Farbfotos
Best.-Nr. 99-405 • Preis: 24,90 €



Texas BBQ

Ein texanisches BBQ ist ein gesellschaftliches Ereignis, bei dem verschiedene Methoden für die Zubereitung des jeweiligen Grillgutes verwendet werden. In dem Buch sind mehr als 100 Rezepte dazu enthalten – für das Hauptgrillgut, für würzige Marinaden, Rubs, traditionelle BBQ-Saucen sowie spezielle Beilagen und Getränke.

Paperback ,104 Seiten, Format 14,5 x 21 cm, s/w-Fotos
Best.-Nr. 99-365 • Preis: 11,90 €



Cowboy Cooking

Dieses Buch enthält eine Sammlung von weit über 100 Rezepten – vom reichhaltigen Frühstück über das Hauptgericht bis hin zu Kuchen und Gebäck – nach denen auch heute noch auf den Ranches die Mahlzeiten zubereitet werden.

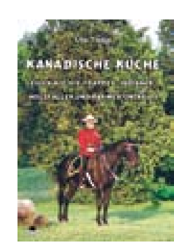
Paperback, 104 Seiten, Format 14,5 x 21 cm, s/w-Fotos
Best.-Nr. 99-333 • Preis: 11,90 €



Fische räuchern und beizen

Ob selbst gefangen, beim Teichwirt, am Fischmarkt oder im Geschäft erworben – wer Fische einmal selbst geräuchert und noch warm auf den Tisch gebracht hat, wird diesen Genuß zu schätzen wissen. Viele Rezepte für Suppen, Salate, Aufstriche etc. mit Fisch.

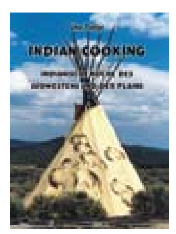
Hardcover, 17 x 22,5 cm, 120 Seiten, vierfarbig
Best.-Nr. 99-328 • Preis: 14,95 €



Kanadische Küche

Ob als Gastgeber bei privaten Dinner- oder BBQ-Parties mit Freunden und Verwandten, bei Kochwettbewerben oder auch als Restaurantbesitzer – man ist stolz auf die ererbten Kochrezepte.

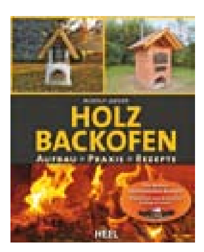
Paperback, 104 Seiten, Format:14,5 x 21 cm, viele s/w-Fotos
Best.-Nr. 99-334 • Preis: 11,90 €



Indian Cooking

Zur Kultur der Indianer gehören die traditionellen Gerichte ihrer Vorfahren. Ein Buch mit weit über 100 Rezepten, das Jäger und andere Fleischliebhaber sowie auch die Vegetarier gleichermaßen anspricht und die schnelle Küche nicht außen vorläßt.

Paperback, 104 Seiten, Format 14,5x21 cm, viele s/w-Fotos
Best.-Nr. 99-332 • Preis: 11,90 €



Holzbackofenbuch

Das Backen mit einem Holzbackofen ist eine sehr ursprüngliche Art der Nahrungszubereitung, es kann darin gegrillt, gekocht, geschmort, gebacken, gratiniert und geräuchert werden. In diesem Buch geben wir dem Holzbackofenbesitzer eine einfache wie verständliche Anleitung zum richtigen Aufbau und Einmauern eines Holzbackofens an die Hand. In einem zusätzlichen Kapitel werden wertvolle Tips und Tricks zum Bedienen eines Holzbackofens verraten. Viele speziell auf den Holzbackofen abgestimmte Rezepte (wie Brot, Pizzen, Flammkuchen, Grillspezialitäten, Desserts wie Bratäpfel und weitere kulinarische Köstlichkeiten) runden das Buch ab.

ca. 128 Seiten, Format 18,3 x 22,5 cm
Best.-Nr. 99-592 • Preis: 14,99 €

Unser Tip!



Der Sauerteig – das unbekannte Wesen

Backen mit Sauerteig, das scheint eines der letzten Geheimnisse der Outdoor-Küche zu sein. Zumindest gehört ein Sauerteig-Brot zur Königsklasse. Und früher im Wilden Westen nannte man die alten Haudegen „Old Sourdough", die im Gegensatz zum „Greenhorn" das Backen mit Sauerteig beherrschten. Es gibt Hunderte von Büchern zum Thema Brotbacken, – aber keines ist so umfangreich, leicht verständlich und logisch aufgebaut und geschrieben ist wie dieses.

Damit ist die Haltung und Führung eines Sauerteiges so einfach wie einen Goldfisch zu füttern. Die meisten Bücher halten sich mit der Beschreibung des Sauerteiges deswegen zurück, weil die Autoren ihn geistig nicht durchdrungen haben, ganz anders hier. Der Sauerteig ist nicht einfach eine Backzutat, sondern ein Lebewesen, das als solches behandelt wird. Und dann ist das daraus gebackene Brot nicht einfach nur Brot, sondern ein wirkliches Lebensmittel.

179 Seiten mit praktischer Spiralbindung, Format: 16,5 x 20,5 cm
Best.-Nr. 99-495 • Preis: 21,90 €

Neu bei VENATUS!



Brotbacken im Holzbackofen

Leckeres Brot und andere Spezialitäten im Holzbackofen zuzubereiten ist keine Hexerei. In diesem Büchlein finden sich alle Infos zum Backen mit dem Brennstoff Holz sowie viele leckere Rezeptideen! Was die Großmutter noch konnte und was heute modern ist: Das tägliche Brot aus guten, selbst ausgewählten Zutaten gebacken.

Hardcover, 116 Seiten, 21 x 20 cm,
Best.-Nr. 99-704 • Preis: 14,95 €



Neu bei VENATUS!



Fleisch einkochen

Sauerfleisch, Sulzen, Rillettes, Corned Beef & Co. Erstmals widmet sich ein Buch ausschließlich der Frage, wie man Fleisch am besten einkocht und damit konserviert. Viele der traditionsreichen Methoden zum Haltbarmachen, die früher hauptsächlich dazu dienten, Vorräte für die langen schlachtfreien Monate anzulegen, genießen heute Kultstatus, und die damit erzeugten Produkte gelten als absolute Delikatesse. Man denke nur an die französischen Rillettes, das irische Corned Beef, die deutsche Pottsuse oder das österreichische Kübelfleisch.
In mehreren Abschnitten stellt Autor Gerd Wolfgang Sievers im Buch „Fleisch einkochen“ die großen Klassiker von früher vor und interpretiert sie der heutigen Zeit entsprechend: Rillons vom Schwein und Wildschwein; Rillettes, Pottsuse, Schmalz- und Jausenfleisch von Schwein, Wildschwein, Gans, Ente und Huhn; Confiertes aus Gänse-, Enten-, Kaninchen-, Hühner- und Schweinefleisch sowie Kalbsleber; Corned, Salt und Pressed Beef; Beef Jam und eingekochte Fleischaufstriche unter anderem aus Selch- und Lammfleisch; Wurst im Glas; Köstlichkeiten im Schmalztopf von Schweine- und Gänseschmalz über Grammel- und Kürbiskernschmalz bis zum Kübelfleisch. Nach exakten Anleitungen zur Herstellung dieser Gaumenfreuden folgen Rezeptideen, was sich mit ihnen alles zubereiten läßt. Man muß übrigens kein ausgebildeter Profikoch sein, um die diversen „Kult-Konserven“ für den heimischen Gebrauch zu erzeugen, denn die Rezepte des Buchs sind leicht nachzukochen.

Ein Buch für alle Feinschmecker, die angesichts der vorherrschenden Supermarkt-Einheitskost nicht auf traditionelle Spezialitäten verzichten wollen, genauso aber für Köche, die ihre Gäste einmal mit etwas Besonderem überraschen, sowie für Direktvermarkter, die ihren Kunden ein echtes Extra bieten möchten.

Hardcover, 168 Seiten, 16,5 x 22 cm, durchgehend vierfarbig,
Best.-Nr. 99-706 • Preis: 19,90 €

Neu bei VENATUS!



Trockenfleisch – Biltong, Jerky & Co selbst gemacht

Was in vielen Kulturen dieser Erde früher als Grundnahrungsmittel galt, erfreut sich heute großer Beliebtheit als gesunder Snack. Einfach in der Hestellung, leicht an Gewicht, lange haltbar und sehr sättigend, ist Trockenfleisch die perfekte Verpflegung bei Hobby und Freizeit. In diesem Buch finden Sie die genaue Anleitung zur Herstellung von Trockenfleisch in vielen verschiedenen Geschmacksrichtungen, sowie eine Auswahl an Kochrezepten.

Hardcover, 120 Seiten, 21 x 20 cm, durchgehen vierfarbig
Best.-Nr. 99-703 • Preis: 14,95 €

Neu bei VENATUS!

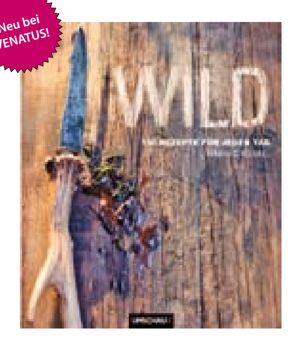


Freitags Fisch Rezepte für jede Woche

Zander, Karpfen, Aal, Flußkrebse: Eine erstaunliche Vielfalt an Fischen tummelt sich in deutschen Seen, Teichen und Flüssen und doch landet auf den Tellern der Fischesser oft geschmacksneutrale Importware. Jetzt rücken die heimischen Köstlichkeiten endlich in den Mittelpunkt! Harald Rüssel führt in die Welt des Angelns und der deutschen Süßwasserfische ein, erläutert Grundtechniken, Aufbewahrung und passende Gewürze. Frisch aus den regionalen Gewässern kommt der Fisch dann mit der passenden Sauce und Beilagen auf den Tisch – abgestimmt auf die Jahreszeiten. Der unvergleichliche Geschmack echter Naturprodukte, wenn Sie möchten ab jetzt jeden Freitag!

Hardcover, 256 Seiten, 24 x 28 cm, durchgehend vierfarbig
Best.-Nr. 99-708 • Preis 29,90 €

Neu bei VENATUS!



Wild

130 Rezepte für jeden Tag

Die richtigen Zutaten für eine echte Hirschroulade verwenden? – Kein Problem!

Den Garpunkt eines perfekten Wildschweingulaschs kennen? – Ganz einfach!

Frei von Antibiotika und ohne Zusätze von Futtermitteln ist Wildfleisch wohl das gesündeste und naturbelassenste Fleisch, das wir zu uns nehmen können. Darum wird es höchste Zeit den Löffel zu schwingen und die besten Wildrezepte auszuprobieren! Ob Wildschweingulasch, Fasanenbrust, Hasenpfeffer, Rehkeule, Wildpasteten oder Hirschroulade: Harald Rüssel versteht sein Handwerk als passionierter Jäger und leidenschaftlicher Koch. In seinem Buch erzählt der Sternekoch nicht nur über die Jagd und ihre Besonderheiten, die Verantwortung für Natur und Tier und die Vorzüge von Wildfleisch, sondern verrät seine 130 besten Rezepte rund um das Thema. Dabei legt Rüssel besonderen Wert auf unkomplizierte, nachkochbare Gerichte, die auch im Alltag gelingen und das gesunde und natürliche Wildfleisch öfter auf den Speisezettel bringen. Ergänzt werden Rüssels Rezepte durch eine umfangreiche Sammlung an Beilagen und Grundrezepten, die nach Herzenslust kombiniert werden können.

Das Standardwerk zur Wildküche, nicht nur für Jäger!

Mit Texten von Feinschmecker-Autor Ingo Swoboda und Fotografien von Lust-auf-Genuß-Fotograf Jörg Lehmann.

Aus dem Inhalt:
- Rüssels Spätburgundersauce
- Hirschfilet im Speckmantel mit Linsen-Süßkartoffel-Eintopf
- Wildentenbrust mit Preiselbeerschmarrn
- Beilagenrezepte wie Spitzkohl-Steckrüben-Salat, Rotweinschalotten, Nußpolenta, Walnußrisotto und vieles mehr!

Hardcover mit, 256 Seiten, 24 x 28 cm
Best.-Nr. 99-711 • Preis: 29,90 €

Neu bei VENATUS!



Schwein

Das große Kochbuch

Hand aufs Herz, wer kennt vom Schwein mehr als Kotelett oder Filet? Wer erinnert sich noch an all die fast vergessenen Rassen jenseits der hoch gezüchteten Schweinereien? Wolfgang Müller, Metzger und Spitzenkoch, weiß alles rund ums Schwein.

Er kennt die Geschichte der Schlachtung, kann aber ebenso das ganze Schwein genußvoll in Szene setzen. Und so kreiert er für dieses ganz besondere Kochbuch über 80 meisterliche Rezepte. Es geht um die Wurst – und um Blut und Nieren, Filet und Haxen ebenso wie um Herz und Lunge. Jedes Teil findet seinen Platz in der Küche und jedes Stück vom Schwein fügt sich elegant und bodenständig in köstliche Gerichte. Dieses Kochbuch ist auf Herz und Nieren geprüft. Auf den Tisch kommen zum Beispiel: Blutwurst, Leberwurst, Schwartenmagen, Wurstsuppe, Pfälzer Saumagen, Geräuchertes Filet vom Ibéricoschwein, Gefüllte Schweinebrust, Schweinehüfte mit gegrilltem Gemüse oder zum Nachtisch gefüllte Schweineöhrchen. Ein lust- und genußvolles Plädoyer für den respektvollen Umgang mit dem ganzen Tier!

Aus dem Inhalt:
- Gebeiztes Schweinefilet im Aschemantel mit marinierten Pilzen
- Tatar vom Lardo
- Gebackene Cannelloni vom Wildschwein
- Crepinetten vom Spanferkel

Hardcover, 240 Seiten, 24,8 x 28,6 cm, durchgehend vierfarbig
Best.-Nr. 99-707 • Preis: 39,90 €

Vermischtes

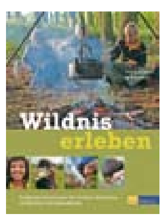


Das Landkochbuch von 1913

Es ist nicht nur der enorme Erfolg, den dieses Buch seit seinem Erscheinen vor fast 100 Jahren hatte, der uns zu dieser Neuauflage bewogen hat. Schon beim ersten oberflächlichen Durchblättern war klar, daß Helene Casparis Landkochbuch sehr viele Rezepte enthält, die völlig zu unrecht in Vergessenheit geraten sind. Aber es sind nicht nur die Rezepte, die dieses Buch so wertvoll machen, Tips und Kniffe bei der Zubereitung, „altes" Hausfrauenwissen, das in den mit Technik überladenen Küchen des 21. Jahrhunderts keinen Platz mehr hat – das Landkochbuch ist eine wahre Fundgrube und lädt ein, sich wieder einmal den Genüssen der Region zu widmen und nachzuempfinden, unter welchen Bedingungen unsere Mütter, Großmütter und Urgroßmütter Speisen zubereitet und Vorräte eingemacht haben.

Bei der Lektüre wird man sicherlich an der einen oder anderen Stelle ins Stocken geraten oder die Stirn runzeln. Wir entkernen die Sauerkirschen heute nicht mehr mit der Haarnadel, kochen auch nicht mehr 12 Zentner Rübenmus ein oder reichen Kranken und Rekonvaleszenten zur Stärkung in Rotwein verrührtes Eigelb und machen Milch durch die Zugabe von Cognac verdaulicher. Auch die Nennung von Produktnahmen ist nicht mehr vereinbar mit unserer kritischen Einstellung zur Werbung. Aber diese Formulierungen, die sich wie Anekdoten lesen, geben dem Buch eine genauso liebenswerte wie lehrreiche Authentizität. Und sicherlich findet sich das eine oder andere Rezept, das auch unseren oftmals von unnötiger Exotik dominierenden Speiseplan bereichern wird. Da einige Begriffe heute sicherlich nicht mehr geläufig sind, haben wir ein kleines Glossar angehängt, das die Nutzung erleichtern soll, jedoch keinen Anspruch auf Vollständigkeit hat.

Gebunden, 336 Seiten, 14,7 x 21,5 cm, mit s/w-Bildstrecke
Best.-Nr. 99-500 • Preis: 9,95 €



Wildnis erleben

Als Trapper durch den Wald pirschen und sich mit Pfeil und Bogen üben, einen einfachen Unterschlupf bauen, ohne Streichhölzer Feuer machen und auf heißen Kohlen kochen … Dieses Buch will Jugendliche ins Freie locken, um die Natur in all ihren spannenden und aufregenden Facetten zu erleben. Einfach umsetzbare praktische Anleitungen und Tips zu allen Themen rund um die beliebtesten Outdoor-Aktivitäten: – Einen Unterschlupf bauen – Wild campen – Nahrungssuche in der Natur – Kochen unter freiem Himmel – Feuer machen und eine Kochstelle einrichten – Einfache Werkzeuge und Waffen selbst anfertigen – Zubehör wie Löffel, Becher, Schnüre aus natürlichen Materialien herstellen – Die wichtigsten Knoten.

Hardcover, 160 Seiten, Format 19,2 x 24,5 cm, Best.-Nr. 99-404 • Preis: 22,90 €



Tierspuren

Wer gerne am Lagerfeuer kocht, der ist auch gerne draußen in der Natur, und dort möchte man sich ja auch zurechtfinden. Auch wenn man Wild nicht immer sieht, die Spuren sind für den Kundigen leicht zu deuten. Mit dem Buch „Tierspuren" von Lars-Henrik Olsen kann man lernen, diese Spuren auch zu lesen.

900 hochwertige Farbfotos auf 276 Seiten leiten dazu an, die Hinterlassenschaften heimischer Säugetiere richtig zu deuten. Fußabdrücke, verlorene Federn, Nagespuren an Bäumen, Löcher in der Erde oder bestimmte Gerüche – Tiere hinterlassen überall Spuren. Wer sie bestimmen kann, für den wird die Natur zum Abenteuerland. Dabei helfen die vollständigen Porträts der meisten europäischen Säugetiere.

In einer umfassenden Darstellung deckt der Autor vom Bären, der deutliche Kratzspuren an Bäumen hinterläßt, bis zur Waldmaus, die stets auf die selbe Weise Kirschkerne zernagt, alles ab. Das anschauliche Buch ist daher ein guter Partner – sowohl für erfahrene Fährtenleser, als auch für alle, die es werden wollen.

276 Seiten, 900 Farbfotos, Format 15,8 x 23,6 cm,
Best.-Nr.: 99-643 • Preis: 19,95 €



Hier schreibt der Chef noch selbst!

In den nächsten Monaten werden etliche Bothe-Bücher neu aufgelegt oder erscheinen neu – Grund genug, Ihnen das komplette Programm einmal auf einen Blick anzubieten. Die Bücher, die noch nicht erschienen sind, können Sie gerne vorbestellen, sofort nach Erscheinen liefern wir Ihnen diese dann portofrei ins Haus – auf Wunsch auch mit persönlicher Widmung.



Das Messerbuch

Die Neuausgabe des seit langem erfolgreichen Praxisbuches informiert über Qualitätsmerkmale, Schärfen, Pflege, sachgerechte Benutzung und Handhabung von Messern, Äxten und anderen Werkzeugen. Dieses Buch ist ein Muß für jeden Messerfan.

Hardcover, 144 Seiten, 21,8 x 16,8 cm, vierfarbig
Best.-Nr. 99-331 • Preis: 14,95 €



Messer schärfen wie die Profis

Messer wollen regelmäßig gepflegt und sachkundig geschärft werden – doch wer weiß schon, wie das wirklich funktioniert? Das vollständig aktualisierte und umfassend erweiterte Erfolgsbuch von Carsten Bothe informiert über die Besonderheiten von Messerklingen, stellt geeignete Schleifwerkzeuge vor.

Hardcover, 104 Seiten, 22 x 16,5 cm
Best.-Nr. 99-318 • Preis: 9,99 €



Jagdliche Blankwaffen

Eine Waffe hat jeder Jäger immer dabei: die Blankwaffe. In diesem Ratgeber finden Interessierte jede Menge Informationen über Herstellung, Auswahl, Qualität und Handhabung der Messer, Waidblätter, Hirschfänger und Saufedern. Wie schärft man die Klingen richtig? Wie setzt man sie ein? Diese und viele weitere Fragen werden kompetent beantwortet.

144 Seiten, ca. 170 Abbildungen, 17 x 21 cm
Best.-Nr. 99-478 • Preis: 19,95 €

Neuauflage ab Winter 2014



Trapperwissen

Ein Buch randvoll mit Tips und Tricks sowie Wissen um die Natur und wie man es sich im Wald so richtig bequem macht. Das Leben im Wald, die Ausrüstung, das Feuermachen, Kochen, Unterkunft und jede Menge praktischer Fähigkeiten werden hier ausführlich beschrieben und mit vielen Farbbildern anschaulich illustriert.

Paperback, 174 Seiten, Format: 14,0 x 20,5 cm, ca. 170 Abbildungen
Best.-Nr. 99-445 • Preis: 19,95 €



Dutch Oven
Kochen über offenem Feuer

Seit einigen Jahren haben sich die Dutch-Oven in der Grill- und Barbecue-szene etabliert und das Kochen mit den „schwarzen Pötten“ ist Kult geworden. Dabei ist der Dutch-Oven mehr als nur ein gußeiserner Kochtopf. Er ist ein Symbol für den Wilden Westen, für Freiheit und Abenteuer, für gutes Essen am Lagerfeuer und das Leben in der Natur. In diesem Buch erfahren Sie anhand vieler Rezepte, wie man im Durch-Oven saftige Braten zaubert, gehaltvolle Eintöpfe zubereitet oder knuspriges Brot backt.

Paperback, ca. 176 Seiten, 18,3 x 22,5 cm,
ca. 150 farbige Abbildungen
Best.-Nr. 99-473 • Preis: 16,95 €



Geld verdienen in der Jagd- und Waffenbranche
Tips und Tricks eines Insiders

Jäger und Sportschützen sind eine interessante Zielgruppe, sagt man ihnen doch einen gewissen überdurchschnittlichen Reichtum nach. So ist es nicht verwunderlich, daß sich eine Menge Leute darin versuchen, mit diesen Menschen Geschäfte zu machen. Leider scheitern fast alle Neueinsteiger auf diesem Markt, weil er eben ganz anders ist als andere. Der Autor, Chefredakteur der über 100 Jahre alten Fachzeitschrift „Büchsenmacher“, schildert aus seiner bald 20jährigen Erfahrung in der Branche die Hindernisse, Denkfehler und Fallstricke, die zum Scheitern führen müssen. Wer sich aber an die Hinweise und Tips hält und die typischen Fehler vermeidet, der hat schon einen guten Teil des Erfolges in der Tasche.

212 Seiten, DIN A5, Best.-Nr. 99-671 • Preis: 49,90 €



Auf offenem Feuer

Feuer fasziniert die Menschheit seit Hunderttausenden von Jahren. Seit mehr als einer Million Jahren bereitet der Mensch seine Nahrung am Feuer zu. Und in den letzten Jahren scheint es einen Weg zurück zur ursprünglichen Zubereitung des Essens am Lagerfeuer zu geben.
In diesem üppig bebilderten Buch entreißt Bothe Dutzende von Zubereitungsmethoden dem Vergessen und beschreibt sie in vielen detaillierten Bildern Schritt für Schritt. So ist das Nachkochen der Rezepte kinderleicht.

Hardcover, 168 Seiten, 16,5 x 22 cm
Best.-Nr. 99-474 • Preis: 16,90 €

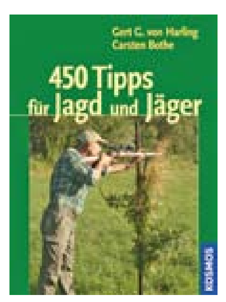
Vor-bestellen!



Das Beste aus der Hausschlachtung
Wurst, Schinken, Braten selbst gemacht

Selbst gemacht schmeckt besser! Ob Schinken, Sülze, Blutwurst oder Schmalz – Outdoorprofi Carsten Bothe vermittelt alles Wissenswerte rund ums Schweinefleisch und führt fachkundig mit vielen Tips durch Abläufe und Variationen der Fleischverarbeitung. Die Ausstattung der Wurstküche, die Beschaffung des Fleisches, Entsorgung der Reste oder die Kalkulation – nichts wird ausgelassen. Mit diesem Buch ist es jedem talentierten Hobbykoch möglich, aus einer Schweinehälfte Wurst, Schinken oder Braten zu fertigen. Hausschlachten ist heutzutage nicht unbedingt das Füttern und anschließende Schlachten eines Schweins. Ein uriges Hausschlachtefest können Sie auch mit weniger Aufwand und einer Schweinehälfte aus dem Großmarkt zelebrieren. In einer ganz normalen Haushaltsküche.

Erscheint im Winter 2013/2014, ca. 176 Seiten, zahlreiche farbige Illustrationen,
Paperback, 22,5 x 18,3 cm, Best.-Nr. 99-681 • Preis: 16,95 €



450 Tips für Jagd und Jäger

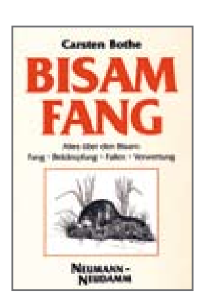
Praktische Tips und Tricks für ein erfolgreiches und reibungsloses Jagen

Viele Jahre schon helfen die Tips der gestandenen Jagdpraktiker Gert G. von Harling und Carsten Bothe Jägern über die kleinen Hürden des Jagdalltags hinweg. Jetzt sind alle praxiserprobten Ratschläge der beiden Autoren in einem Doppelband zusammengeführt worden. Die 450 Tips für Jagd und Jäger sorgen mit vielen oft verblüffend einfachen Tips rund um das Weidwerk für ein hindernisfreies und erfolgreiches Jagen sowie entspannte und zufriedene Weidmänner.

Gert G. von Harling ist seit vielen Jahrzehnten passionierter Jäger. Er hat die Jagd in allen Teilen der Welt kennengelernt und seinen reichen Erfahrungsschatz in zahlreichen Büchern niedergeschrieben. Unter den Lesern hat sich Gert G. von Harling mit seinen Fachbüchern, aber auch mit seinen erzählenden Werken eine große Liebhabergemeinde geschaffen.

Carsten Bothe ist Outdoor-Experte und Jäger. Der Autor zahlreicher Fachbücher und Herausgeber einer Fachzeitschrift zum Thema Messer hat sich besonders auf diesen Bereich spezialisiert.

Hardcover, 256 Seiten, 16,5 x 22 cm, durchgehend vierfarbig
Best.-Nr. 99-562 • Preis: 19,99 €



Bisamfang

In diesem Buch wird alles über eine geordnete Bekämpfung geschrieben. Dazu wird der Fang und die Technik ausführlich erklärt. In einer Marktübersicht werden die in Deutschland erhältlichen Fallen in Wort und Bild dargestellt und der mögliche Selbstbau beschrieben.

Hardcover, 170 Seiten, 14,8 x 21 cm, zahlr. Abbildungen
Best.-Nr. 99-476 • Preis: 24,95 €



Wildverwertung

Sau tot – was nun? Diese Frage stellt sich immer, wenn mal wieder einer der netten Trohphäenjäger ein Stück Wild auf den Hof gehängt hat und verschwunden ist. Und nun? In dem anschaulich bebilderten und leichtverständlich geschriebenen Buch steht nicht nur, wie man aus dem Stück appetitliche Braten, Wildwürste und Schinken macht, sondern auch, wie man diese gewinnbringend vermarktet. So haben Sie einerseits mehr Geld erwirtschaftet und andererseits weniger Zeit in der Wildkammer zugebracht. Und Sie haben so mehr Zeit für die Jagd.
Mit den Tips und Tricks aus dem Buch erwirtschaften Sie 200 Euro mit einem Stück Rehwild und sind weniger als eine Stunde in der Wildkammer beschäftigt.

200 € für ein Reh!

Hardcover, 141 Seiten,
Format 21 x 17 cm
Best.-Nr. 99-466 • Preis: 14,95 €



Lederbuch für Notizen, Rezepte & Jagderinnerungen

Für Sie haben wir ein wirklich schickes Lederbuch mit leeren Seiten gefunden, so richtig mit Ewigkeits-Charakter. Die Seiten sind aus Papier ähnlich wie Bütten, mit Bindfaden geheftet und etwa DIN A5 groß. Der Umschlag ist aus Leder, mit mittelalterlichen Mustern geprägt und wird mit einem Lederband verschlossen.

Format ca. 21 x 14 cm, Lederstärke ca. 2 mm,
etwa 240 beschreibbare Seiten, Gewicht ca. 450 g
Best.-Nr. 99-344 • Preis: 35,90 €

Die kostenlosen Venatus-Ratgeber



Gebrauchsanleitung Trapper-Feuerzeug.

Best.-Nr. 99-381 • gratis



Ratgeber – Kochen mit dem Dutch-Oven.

Best.-Nr. 99-382 • gratis



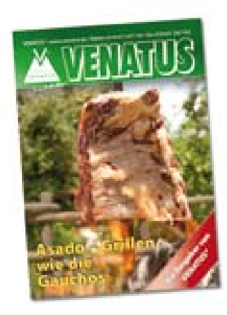
Ratgeber – Lagerfeuerküche.

Best.-Nr. 99-383 • gratis



Ratgeber – Backen mit dem Holzbackofen.

Best.-Nr. 99-509 • gratis



Ratgeber – Asado – Grillen wie die Gauchos.

Best.-Nr. 99-508 • gratis



Ratgeber – Messer schärfen.

Best.-Nr. 99-555 • gratis



Ratgeber – Most und Apfelwein machen.

Best.-Nr. 99-557 • gratis



Ratgeber – Wurst und Schinken machen.

Best.-Nr. 99-556 • gratis



Ratgeber – Kochen auf der Jagdhütte.

Best.-Nr. 99-558 • gratis


AMERICAN
TOMAHAWK
COMPANY



Tomahawk

Schon etliche Jahre haben wir einen Tomahawk im Programm, und daher wissen wir, daß unsere Kunden von der schnittigen Form und der leichten Handhabung dieses Werkzeuges begeistert sind. Leider wurde die Qualität des bisherigen Lieferanten immer schlechter, so daß Preis und Leistung in keinem Verhältnis mehr standen. Nach langem Suchen haben wir einen anderen Hersteller gefunden, der unseren Ansprüchen genügt. Die American Tomahawk Company ist eine Abteilung von Cold Steel, und die kennen sich nun wirklich mit hochwertigen Schneidwaren aus.

Im Indianerhandel wurden damals Tomahawk-Klingen lose gehandelt, den Stiel hat sich jeder Benutzer selber angefertigt. Daher resultiert die spezielle Form des Auges, das oben weiter ist als unten. Der Stiel ist am oberen Ende am dicksten, und wird von oben in das Auge des Eisens gesteckt. So kann er sich nicht lösen und wird bei jedem Schlag durch die Fliehkraft noch fester. Sollte das nicht ausreichen, befindet sich an den modernen Tomahawks an der Hinterseite noch eine Madenschraube, die mit einem Inbusschlüssel leicht ins Holz gedreht werden kann und so den Kopf zusätzlich sichert.

Für diesen Tomahawk standen die bekannten amerikanischen Handelsbeile Pate. Durch seinen leichten Axtkopf aus geschmiedetem 5150-Stahl ist dieses Modell sehr wendig. Bei der Arbeit werden Arme und Schultern durch das geringe Gewicht geschont. Der Griff besteht aus amerikanischem Hickory-Holz. Verkauf nur an Personen ab 18 Jahren!

Gewicht 672 g, Grifflänge 41,0 cm, Klingenlänge 8,6 cm,
Länge geöffnet 48,0 cm, Cold Steel Axt Frontier, 5150-Stahl, Hickory-Holz
Best.-Nr. 99-545, Preis: 59,90 €





Waldaxt

Diese Axt ist ein schicker Begleiter für den Rucksack: so lang, daß Sie von der Hand bis zur Achselhöhle reicht – die optimale Länge. Die Schneide ist leicht nach hinten geneigt und bekommt so richtig Zug, um erstaunlich tief ins Holz einzudringen. Trotzdem ist sie handlich genug, daß man damit noch schneiden und schnitzen kann. Und für den Jäger ist sie immer noch geeignet, ein Stück Wild aufzubrechen.

Länge 39,8 cm, Gewicht 1.020 g, Lieferung mit Lederscheide
Best.-Nr. 99-430 • Preis: 79,90 €

Zimmermannsbeil

Dieses Beil ist ideal, wenn Sie damit präzise Arbeiten verrichten wollen. Die Schneide ist gerade und der brettrunde Stiel ermöglicht eine ganz präzise Führung des Beils. Wenn Sie mit dem Beil nichts spalten wollen, sondern ein Werkzeug mit dem Schwerpunkt auf genauen Schnitten benötigen, dann ist dieses Zimmermannsbeil erste Wahl. Mit dem Nacken können Sie auch Nägel einschlagen. Die gerade Schneide ist messerscharf geschliffen und poliert.

Länge 50 cm, Gewicht Eisen 1 kg, Gewicht total 1,3 kg
Lieferung mit Lederscheide
Best.-Nr. 99-433 • Preis: 89,– €

Rucksackbeil

Dieses kleine und super-scharfe Beil ist mit seinen 31,7 cm Länge nicht zu klein, aber auch nicht zu groß. Es kann bequem im Rucksack mitgeführt werden und ist für alle Arbeiten in Wald und Feld genau richtig.

Länge 31,7 cm, Gewicht 695 g
Lieferung mit Lederscheide
Best.-Nr. 99-431 • Preis: 74,90 €



Klappsäge

Manchmal braucht man einfach einen sauberen Schnitt, und nichts ist besser als eine vernünftige Säge. Die Klappsäge mit dem fast 20 cm langen Sägeblatt ist lächerliche 167 Gramm schwer und somit leichter als ein Stück Butter. Die extra-scharfe japanische Verzahnung ist besonders gehärtet. Die Säge arbeitet nur auf Zug, so daß ein leichtes Arbeiten ohne Verkanten gewährleistet ist.

Best.-Nr. 99-421 • Preis: 29,90 €



Gleich mitbestellen:
Ersatz-Sägeblatt
(ohne Abbildung)
Best.-Nr. 99-422
Preis: 15,90 €



Waldläuferaxt – Eine Axt für Profis



Eine Axt bekommt ihre Wirkung zum großen Teil über die Geschwindigkeit des Eisens, und dafür ist ein langer Stiel ausschlaggebend. Auch ermüdet ein leichteres Eisen den Arm nicht so schnell wie ein schweres.

Die Leute von Hultafors haben noch einen entscheidenden Vorteil in die Axt eigebaut, den nur wirkliche Kenner der Materie auch entdecken: die erhöhte Mittellinie. Der höchste Punkt der Schneide ist die Mittellinie, und die Seiten fallen ballig ab, so kann die Schneide nur an einem Punkt im Holz klemmen und nicht an einer Fläche, wie das bei parallelen Schneiden der Fall ist. Und genau so sehen auch Steinbeile aus, die vor etlichen tausend Jahren von Menschen hergestellt wurden, deren Leben von der Funktion ihrer Werkzeuge abhängig war. Die Äxte der Holzfäller in Amerika sehen ebenfalls heute noch so aus, und sie besitzen deshalb die gleiche Form, weil sich ihre Funktion nicht verändert hat.

Die Axt von Hultafors ist gesenkgeschmiedet und besitzt einen Stiel aus amerikanischem Hickory-Holz. Die Länge ist geradezu ideal: Von der Hand bis in die Achsel – so lang muß ein optimaler Stiel sein. Das Gewicht des Eisens liegt bei 800 Gramm, die Gesamtlänge bei 66 cm. Eine solche Kombination führe ich schon seit mehr als 20 Jahren zu meiner vollsten Zufriedenheit, jetzt ist das endlich auch für unsere Kunden lieferbar.



Axt mit sandgestrahltem und klar lackiertem Schmiedekopf zum Fällen von Bäumen mit geringem Umfang. Geschwungener Holzstiel aus Hickory.

Waldläuferaxt, Länge 66 cm, Gewicht des Eisens 0,8 kg, Breite der Schneide 85 mm, Länge des Eisens 160 mm
Best.-Nr. 99-547 • Preis: 49,90 €







VENATUS-Nicker (12 cm)
Kohlenstoff-Stahl wie früher

Nachdem die letzte Tranche unserer erfolgreichen Nicker in 11 cm-Klingenlänge ausverkauft ist, haben wir die letzten Reste in 12-cm Klingenlänge mobilisiert. Sind die ebenfalls ausverkauft, dann war es das für immer. Leider ist durch die Energieverteuerung und die Verknappung des Hirschhorns der Preis nicht zu halten, aber die Aussicht auf ein handgemachtes Stück Solinger Messerschmiedetradition ist es wert. Dieses Messer werden Sie noch als Antiquität vererben können. Durch das natürliche Material und die handwerkliche Fertigung kann es zu geringen Abweichungen in Form und Farbe kommen, das ist kein Grund für Reklamationen. Auch können wir keine Wünsche nach einer besonderen Farbe der Griffschalen berücksichtigen. Allerdings besteht die Möglichkeit, sich in unserem Ausstellungsraum in Bockenem ein Stück auszusuchen.

Der Klingenstahl ist ohne Chrom und daher nicht rostfrei, was aber für eine hervorragende Schneidleistung sorgt und sich darüber hinaus leicht nachschleifen läßt.

Venatus-Nicker 12 cm, Klinge aus Kohlenstoff-Stahl, nicht rostfrei
Best.-Nr. 99-590 • Preis: 119,– €

Camp-Messer

Ein großes Messer für den Einsatz im Camp, bei dem es mal ein bißchen ruppiger zugehen kann: das fehlt gerade Messerfans immer wieder. Diese haben nämlich schöne und feine Messer, aber was fürs Grobe fehlt. Genau dafür ist dieses Camp-Messer wie geschaffen. Mit der 24 cm langen und 4 mm starken Klinge aus dem einfachen, aber bruchsicheren ANSI 420 Stahl eignet sich das Messer sowohl für den Einsatz als Haumesser als auch für feinere Arbeiten. Der Stahl verträgt auch mal einen Schlag quer zur Schneide, ohne gleich auszubrechen. Die einfache Nylonscheide ist stabil genug, um das Messer am oder im Rucksack unterzubringen. Für den Gürtel ist es zu schwer.

Best.-Nr 99-419 • Preis: 29,90 €



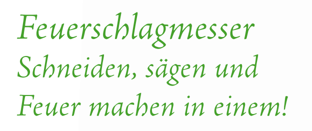
Linder-Jagdmesser

Bei 13 cm Gesamtlänge ist die Klinge aus rostfreiem 420er Stahl nur 5 cm lang. Das Messer ist dennoch groß genug, um damit einen Rehbock aufzubrechen. Der Griff besteht aus attraktivem Palisander-Holz. Das Messer wird mit einer Köcherscheide aus Sattelleder geliefert.

In dieser Scheide kann man das Messer auch zum Anzug tragen – es wiegt samt Scheide nur 130 Gramm. Sie werden dieses Messer lieben – so wie wir!

Best.-Nr. 99-112 • Preis: 34,99 €





Feuerschlagmesser

Schneiden, sägen und Feuer machen in einem!

Das in Solingen gefertigte Messer mit Griffschalen aus strapazierfähigem Bubinga besitzt neben der obligatorischen Klinge aus nicht rostfreiem Kohlenstoff-Stahl und einer Säge ein zusätzliches Funkeneisen am Rücken. Mit diesem Funkeneisen, einem Feuerstein und Zunder läßt sich mit etwas Übung Feuer machen – wie vor über hundert Jahren. Geliefert wird das Messer zusammen mit einer ausführlichen Gebrauchsanleitung, etwas vorbereitetem Zunder und einem Feuerstein, so daß den ersten Versuchen nichts mehr im Wege steht. Die Gebrauchsanleitung steht auch im Internet unter www.venatus.de zum kostenlosen Herunterladen.

Klingenlänge 8,0 cm, Länge geschlossen 10,5 cm, Gewicht 150 g
Best.-Nr. 99-402 • Preis: 99,– €

Messer einzeln nur 50,– €

Best.-Nr. 99-900 • Sonderpreis: 50,– € (ohne Zunder und Feuerstein)



Gebrauchsanleitung für das Trapperfeuerzeug.

Best.-Nr. 99-381 • gratis

Messer aus Thiers in Frankreich

Endlich haben wir es geschafft, handwerklich gefertigte Messer aus Frankreich ins Programm zu nehmen.

Wir unterstützen dabei nicht nur die örtliche Wirtschaft, sondern erhalten auch ein Kulturgut, das in unserer modernen, technisierten Welt eigentlich keinen Platz mehr hat. Bei der Produktion wird Wert darauf gelegt, daß die Messer in der traditionellen Art von Hand in kleinen Manufakturen hergestellt werden. Das geht von der Verwendung der alten Griffmaterialien über den Einsatz nicht rostfreien Kohlenstoffstahls bis zur Übernahme von Konstruktionsmerkmalen, die heute nicht mehr als Stand der Technik angesehen werden. Beispielsweise liegen einige der Messer mit der Schneide innen am Griff an und nicht mit der Klingenwurzel hinten auf der Feder. Aber Original ist eben Original. Und genau das macht ja den Charme dieser handwerklich gefertigten Messer aus.

Jede Region in Frankreich hat ihre eigene Messerform entwickelt. Das hängt mit den Lebens- und Eßgewohnheiten zusammen. Im Burgund braucht man einen Korkenzieher, in anderen Gegenden schneidet man die Wurst frei Hand gegen den Daumen und nicht auf einem Brett. All das findet sich in der Form und Funktion des regionalen Messertyps wieder.





Neu bei VENATUS!

Violon

Weshalb das Violon seinen Namen erhielt ist offensichtlich – der wie eine Geige geschwungene Messerkörper spricht Bände. Seine Heimat ist der Südwesten Frankreichs, das Périgord und entlang der Dordogne bis Bordeaux. Mit seiner mittigen Spitze ist es ein Messer „tous usages“, also vielseitig und für alle Arten der Nutzung geeignet. Es schneidet eine Kordel ebenso wie einen Ast, bewährt sich im Garten wie im Weinberg, schneidet Wurst, Käse, Baguette oder schält einen Apfel. Es ist einfach formschön und kann auch im Restaurant gezückt werden, wenn dort die Messer wieder so elendig stumpf sind oder das Fleisch so zäh.

Violon, Länge geschlossen 10 cm, Griff Hornspitze blond/geflammt, Ressort handguillochiert, Klinge 8 cm, Kohlenstoffstahl

Best.-Nr. 99-695 • Preis: 109,– €



Tonneau

Das Tonneau erhielt seinen Namen von der bauchigen, an ein Faß erinnernden Form seines Griffs. Es gehört zu einer Messerfamilie, die man von der Loire, über das Burgund bis zur Bresse kennt. Ihre breiten Klingen nennt man auf deutsch „Schaffußklingen", auf französisch „stylet". Mit ihrer tief nach unten gezogenen Spitze haben sie keinerlei wehrhaften Charakter. Sie sind vielmehr perfekt angepaßt an die ländlichen Tätigkeiten der Winzer und Bauern dieser Region, bei der man mit dem Messer auf sich zu schneidet, beispielsweise beim Abschneiden von Reben.

Man erzählt von ihm, daß es noch bis in die Mitte der 50er Jahre ein fester Brauch gewesen sein soll, daß ein Landarbeiter, und diese fanden sich zahlreich zu den Markttagen in den Dörfern und Städtchen ein um eine Arbeitsstelle zu suchen, von ihrem neuen Patron als Besiegelung des Arbeitsvertrags ein neues Tonneau forderten und erhielten. Da es klein ist, trägt es sich leicht in der Hosentasche. Mit seiner vielseitigen Klinge taugt es für viele Arbeiten und Tätigkeiten und mit seinem Korkenzieher ist es ein unverzichtbarer Begleiter beim „casse-croûte", der französischen Brotzeit.

Für dieses Tonneau verwenden wir das Holz der Tronçais-Eichen. So ist und bleibt es fester Bestandteil der Tradition und Kultur seiner Region.

**Tonneau, mit 7 cm Schaffuß-Klinge
aus rostfreiem 12C27, Länge geschlossen 9 cm,
mit Korkenzieher, Griff Knochen, Ressort handguillochiert,**

Best.-Nr. 99-693 • Preis: 149,– €

Vendetta

Ausgestattet mit seiner „taille de guêpe" (Wespentaille) ist das Vendetta ein sehr charakteristisches Messer Korsikas, dessen Wurzeln auf die Genueser Dolche zurückgehen sollen. Sicher ist und war es nie ein Messer für die Gartenarbeit. Man sagt von ihm vielmehr, es habe schon manchen Streit entschieden. Allein der Name Vendetta – Blutrache – läßt vor dem geistigen Auge einen Film laufen, in dem Bruce Willis und Mario Adorf auf jeden Fall mitspielen.

Die Griffe fertigt man für uns aus den heimischen Materialien wie Olive und „bélier" (Widderhorn). Elegante Vendetta beschalt man mit Knochen. Auf einem über 100 Jahre alten Exemplar entdeckten wir eine Gravurverzierung auf dem Griff, die es uns ganz besonders angetan hat. Sie ist Vorbild für ein ganz besonderes Modell.

Die Wespentaille sorgt dafür, daß man das Messer weiter hinten anfassen kann und somit noch einige Zentimeter „Reichweite" erhält.

Sie müssen das Messer einfach anfassen und die Faszination spüren, die von diesem Messer ausgeht.

Vendetta, Griff Knochen mit Gravur, Länge geschlossen 12 cm, Ressort handguillochiert, Klinge 9,5 cm lang aus 12C27

Best.-Nr. 99-694 • Preis: 159,– €



Corse amicu

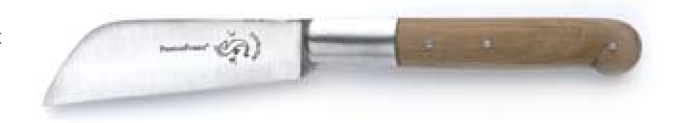
In Korsika nennt man das Corse amicu auch U CURSINA. Mit seiner kurzen und breiten Klinge, die in einem kräftigen Griff aus Holz oder Horn ruht, ist es ein solider Begleiter der Schäfer in den Bergen. Man verwendet es ebenso selbstverständlich auf der Jagd, wie auf dem Feld, bei den Arbeiten im Wald wie beim „casse-croûte" (Brotzeit) oder in der Küche. Durch die massiven, gebogenen Griffschalen und die kurze, breite Klinge sieht es nicht nur gedrungen aus. Man nimmt es gleich automatisch so in die Hand, daß man damit kraftvoll schneiden kann. Die Anmutung ist ganz anders als die eher schlanken und filigranen Messer aus dem Rest Frankreichs. Vielleicht ist das dem raueren Klima in den Bergen Korsikas geschuldet.

Die Wurzeln dieses Messers liegen weit in der Vergangenheit. Am Ende des 19. Jahrhunderts wurde es durch modernere Messertypen verdrängt, die man aus Frankreich einführte. Heute besinnt man sich wieder der Tradition und fertigt dieses herrliche Messer, das einen Teil der Identität und Liebe der Korsen zu ihrer Heimat und Kultur widerspiegelt. Das Holz der „chêne vert", Korkeiche, Olive und „bélier" (das Horn der Widder) sind die bevorzugten traditionellen Materialien für seine Griffe.

In unserem Fall haben wir einen Ausführung mit Widderhorn gewählt, die sich sehr angenehm anfaßt und auch durch die halb angeschliffene Oberfläche der Hörner sehr griffig ist. Da es sich um ein reines Naturprodukt handelt, fällt jedes Messer etwas anders aus. Wir haben darauf keinen Einfluß und können auch keine Bestellungen nach dem Motto: „Bitte schön hell oder schön dunkel" berücksichtigen.

Corse amicu 11 cm, Griff Widderhorn, Klinge 12C27
Best.-Nr. 99-689 • Preis: 159,– €





Donjon

Das Donjon ist mit seiner breiten Klinge und charakteristischen Griff in Form eines Bischofsstabs ein wirklich außergewöhnliches Messer. Von der Loire, über das Burgund und bis zur Bresse kennt man diese Messer. Ihre breiten Klingen nennt man auf deutsch „Schaffußklingen", auf französisch „stylet". Mit ihrer tief nach unten gezogenen Spitze haben sie keinerlei wehrhaften Charakter. Sie sind vielmehr perfekt angepaßt an die ländlichen Tätigkeiten der Winzer und Bauern, die hier im Herzen Frankreichs ihre Weinberge und Gärten bestellen.

Das Donjon erhielt seinen Namen von einem kleinen Ort am Allier, wo es seinerzeit auf den Märkten verkauft wurde. Der Ort wiederum erhielt seinen Namen von einem dominanten Wehrturm aus dem Mittelalter, der, „donjon" genannt, sein Wahrzeichen ist.

In allen Regionen Frankreichs sind die Menschen stolz auf die Spezialitäten ihrer Heimat, seien es Käse, Wein oder die Früchte der Region. Das Burgund ist reich an diesen Spezialitäten und zählt auch die Rinder des Charollais mit ihrem vorzüglichen Fleisch hinzu. Aber es gibt eine weitere, weniger bekannte Besonderheit im Burgund, die aber einzigartig in Frankreich ist. Es sind die Eichen des Tronçais, einem Wald, der um 1670 unter dem Sonnenkönig Louis XIV. angelegt wurde. Denn Hausbau und Marine hatten die Eichenbestände in den Wäldern Frankreichs so dezimiert, daß absehbar war, daß dieser wichtige Rohstoff bald nicht mehr verfügbar sein würde. Gleichzeitig verfügte Louis XIV., daß die ersten Eichen frühestens nach 120 Jahren geschlagen werden dürften. Die Technik des Schiffs- und Hausbaus hat sich zwischenzeitlich anders entwickelt, und so steht dieser uralte Wald noch heute. Er ist der Stolz der Region und liefert, so sagt man, auch das feinste Eichenholz für Weinfässer.

Donjon 10 cm, Griff Tronçais-Eiche,
Ressort handguillochiert, Klinge Karbonstahl
Best.-Nr. 99-690 • Preis: 119,– €





Douk-Douk

Das Douk-Douk ist ein legendäres Messer, dessen Geschichte Bücher füllt. Die Idee zu dem Douk-Douk kam Gaspard Cognet, genannt „Gaston", im Jahre 1928. Es ist ein sehr effizientes Messer von genial einfacher Konstruktion. Es besteht aus lediglich sechs Teilen: einer Klinge aus feinkörnigem Kohlenstoffstahl, einem Griff aus gefalztem Blech, einem Ressort (Rückenfeder), das die Aufgabe hat, die Klinge in geöffnetem oder geschlossenem Zustand zu arretieren, zwei Nieten und einem kleinen Bügel am Ende des Griffs, an dem man einen Fangriemen befestigen kann.

Das Douk-Douk konnte und sollte zu einem Messer werden, das so günstig ist, daß es jedermann erwerben konnte. Gleichzeitig ist es vielseitig und taugt für alle täglichen Dinge von der Arbeit auf dem Feld oder im Garten bis zum „casse-croûte". Auch wenn man es verlor, sein Verlust war leicht zu verschmerzen, denn für wenig Geld konnte man ein neues Exemplar erwerben.

Dieser Gedanke, preiswerte, funktionale Messer zu erschaffen, muß seinerzeit in der Luft gelegen haben, denn in der Region Rhône-Alpes entwickelte Joseph Opinel mit der selben Absicht zuvor sein berühmt gewordenes Messer aus dem dort verbreiteten Alpin, einem traditionellen Messer, das den alpinen Bauern in den Savoyen vertraut war.

Trotzdem hatte „Gaston" mit seinem Douk-Douk in Frankreich anfangs keinen Erfolg.

Dafür verkaufte es sich um so besser in die Kolonien und besonders nach Mikronesien. Dort entdeckte er auf einer der Inseln auch jene mythische Figur einer rituellen Tanzmaske aus Gräsern und Federn mit Namen Douk-Douk. Sie hatte es ihm so angetan, daß er sein Messer nach ihr benannte, sie fortan als Glücksbringer auf die Griffe seiner Messer prägte und heute ist sie zum Wahrzeichen echter Douk-Douks geworden.

Nach dem Erfolg in Mikronesien kam auch der Erfolg in den nordafrikanischen Kolonien und schließlich waren sie auch in seinem Heimatland Frankreich in allen Taschen zu Hause.

Heute ist das Douk-Douk eine Ikone, ein Kultobjekt mit einer großen Fangemeinde und in vielen Museen der Welt Teil ihrer Sammlungen.

Wir haben das große und kleine Douk-Douk im Angebot, ein Messer zum „immer-dabei-haben" zum günstigen „verlieren-macht-nichts"-Preis.

Douk-Douk groß, 11cm geschlossen,
Klingenlänge 8,5 cm, brünierter Griff, Klinge Kohlenstoffstahl Best.-Nr. 99-691 • Preis: 19,99 €

Douk-Douk klein, 9 cm geschlossen,
Klingenlänge 6,5 cm, brünierter Griff, Klinge Kohlenstoffstahl, Best.-Nr. 99-692 • Preis: 18,99 €



Französische Koch- und Küchenmesser „la vie en Champagne“

Tief verwurzelt in der ländlichen Kultur und bäuerlichen Tradition der „Campagne“, den ländlichen Regionen Frankreichs, ist eine Familie von Gebrauchs- und Küchenmessern, deren Wurzeln weit in die Vergangenheit reicht. Diese Messer verfügen über einen charakteristischen, unbehandelten Holzgriff, mit dem das Messer sicher in der Hand liegt, sowie über Klingenformen, welche sie äußerst vielseitig machen.

Anders als heute, da man Agrarprodukte in industrialisierten Prozessen erzeugt und in „Fabriken“ zu Konserven und Tiefkühlprodukten verarbeitet, war die Ernte und Verarbeitung der Feldfrüchte einst eine alltägliche Tätigkeit auf den Bauernhöfen, ebenso wie das winterliche Schlachten und Verarbeiten eines Schweins, der ein Großteil des ländlichen Lebens gewidmet war. Waren die Früchte und Gemüse geerntet, putzte man sie und bereitete sie für den Verkauf auf den Märkten vor oder verarbeitete sie für den eigenen Gebrauch. Für diese Tätigkeiten entstand im Laufe der Jahrhunderte eine Messerfamilie, die sich durch ihre Vielseitigkeit und Gebrauchstüchtigkeit auszeichnet. Man liebt sie und findet sie in allen Küchen Frankreichs.

Auffallend dabei ist die Verwendung von exotischen Tropenhölzern, die man vor zwei- oder dreihundert Jahren in Frankreich nicht vermuten möchte. Eigentlich zeichnen sich bäuerliche Messer durch die Verwendung regionaler Hölzer oder anderer Griffmaterialien wie Horn oder Knochen aus. Da aber Frankreich etliche Kolonien in Übersee besaß, und damit regen

Handel trieb – oder zumindest seine Verbrecher dorthin auslagerte (siehe den Film Papillon) – gab es auch einen regen Schiffsverkehr. Und diese Segelschiffe stopften jeden Winkel des Schiffes mit Holz aus, um die Ladung zu sichern und Ballast an der richtigen Stelle zu haben. Dabei wurde natürlich das Holz verwendet, welches in den Überseehäfen zur Verfügung stand. In Frankreich angekommen wurde dieses Holz als Brenn- und Bauholz in den Häfen verkauft. Und war damit billig zu haben, und bot natürlich mit der hohen Dicht und dem eingelagerten Ölen mehr als heimische Hölzer, gerade für Küchenmesser, die viel mit Wasser in Berührung kommen.

Der große Knauf der Messer sorgt dafür, daß diese wunderbar ausgewogen in der Hand liegen. Außerdem sind die großen Griffe hervorragend geeignet, um lange und ermüdungsfrei damit zu arbeiten. Sie können damit auch kraftvoll schneiden, beispielsweise um einen Kohlkopf oder eine Steckrübe zu zerteilen. Die Klingen sind in einem Zuge vom Rücken bis zur Schneide leicht ballig angeschliffen und besitzen nur auf dem letzten halben Millimeter einen Anschliff. So ergeben sich hervorragende Schneid-Eigenschaften und die Messer lassen sich auch leicht nur an der Schwabbelscheibe (Seite 95) wieder anschleifen.



Zubereitungsmesser Klingenlänge 11 cm,
Best.-Nr. 99-696 • Preis: 39,90 €

Kleines Kochmesser Klingenlänge 14 cm,
Best.-Nr. 99-697 • Preis: 49,90 €

Großes Kochmesser Klingenlänge 19 cm,
Best.-Nr. 99-698 • Preis: 59,90 €

Taschenmesser wie früher

Je mehr sich die Chinesen und andere Asiaten mit der Taschenmesserproduktion befassen, desto ähnlicher sehen sich die Dinger. Handarbeit ist da kaum noch dran zu finden. Ganz anders bei den handgemachten Taschenmessern, die wir für Sie in Solingen aufgetrieben haben. Diese einfachen, nicht verriegelten (unbedenklich beim Messertrageverbot!) Messer mit Klingen aus nicht rostfreiem Kohlenstoffstahl sehen aus wie vor 100 Jahren. Auch die klassischen Materialien sind passend:

Strapazierfähiges Holz oder Knochen, der poliert aussieht wie Elfenbein. Es handelt sich hierbei um klassische Formen und einfache Messer, daher kann es durch die handwerkliche Herstellung zu leichten Abweichungen in der Beschalung und der Form kommen. Weiterhin steht die Klinge am Anfang leicht nach unten und nicht in einer Linie mit dem Klingenrücken. Das ist extra so gewollt, um der Klinge und der Feder die Möglichkeit zu geben, sich im Laufe des Gebrauchs noch etwas zu setzen. Diese Messer sind gemacht, um zu halten und jahrelang Freude zu machen.

Die Klingen bestehen aus nicht rostfreiem Kohlenstoffstahl und stehen manchmal etwas schräg im Kasten. Auch das ist nicht immer ganz zu vermeiden, aber es ist wichtiger, daß die Klinge nicht innen am Kasten anschlägt, und das ist nicht der Fall. Wir können Ihnen die Messer nicht aussuchen, da diese in einem Chaotischen Lager liegen und von einem Dienstleister verschickt werden. Aufgrund unserer Personalstruktur ist das nicht anders möglich. Daher können wir auch nicht bestimmen, ob Sie nun ein besonders helles oder dunkles Holz bekommen.



Taschenmesser mit Holzgriff (Bubinga)

Ein klassisches Taschenmesser in einer Form, die sich auf die Funktion beschränkt. Die Klinge ist in der traditionellen Mittelspitz-Form geschliffen, vom Rücken in einem Winkel bis fast zur Schneide, die nur noch ganz knapp angeschliffen ist. Das Messer besitzt einen Nagelhieb zum Öffnen und einen Griff aus Bubinga-Holz. Die Klinge geht stramm genug, um ohne zusätzliche Verriegelung auszukommen.

Taschenmesser, Klinge Kohlenstoffstahl, mittelspitz, Holzbeschalung, Eisenbacken, Klingenlänge ca. 9 cm, Länge ca. 20,5 cm offen, Länge ca. 10,5 cm geschlossen
Best.-Nr. 99-665 • Preis: 25,90 €



Taschenmesser mit Ziernieten

Das gleiche Messer wie vor, jedoch auf der einen Seite des Griffs mit drei großen Ziernieten, die dem Auge schmeicheln. Gute Schneidleistung darf auch ruhig gut aussehen.

Taschenmesser, Klinge Kohlenstoffstahl, mittelspitz, Holzbeschalung mit Ziernieten, Eisenbacken, Klingenlänge ca. 9 cm, Länge ca. 20,5 cm offen, Länge ca. 10,5 cm geschlossen
Best.-Nr.: 99-666 • Preis: 29,90 €



Taschenmesser mit Knochengriff

Ein klassisches Taschenmesser in einer Form, die sich auf die Funktion beschränkt. Die Klinge ist in der traditionellen Mittelspitz-Form geschliffen, vom Rücken in einem Winkel bis fast zur Schneide, die nur noch ganz knapp angeschliffen ist. Das Messer besitzt einen Nagelhieb zum Öffnen und einen Griff aus klassischem weißen Knochen. Die Klinge geht stramm genug, um ohne zusätzliche Verriegelung auszukommen.

Taschenmesser, Klinge Kohlenstoffstahl, mittelspitz, Knochenbeschalung, Eisenbacken, Klingenlänge ca. 8,5 cm, Länge ca. 20 cm offen,
Länge ca. 10 cm geschlossen
Best.-Nr. 99-667 • Preis: 35,90 €



Kleines Taschenmesser mit Knochengriff

Ein kleines Gentleman-Messer nach der alten Schule. Groß genug, um alle Schneid-Aufgaben zu meistern, aber klein genug, um in der Westentasche einen Platz zu finden. Mit den Knochen-Schalen sieht es auch noch sehr edel aus. Und dabei vom Preis her so gestaltet, daß man sich das Messer zusätzlich zum Anzug leisten kann, quasi statt Einsteck-Tuch ein Einsteck-Messer.

Taschenmesser, Klinge 6 cm, Kohlenstoffstahl, mittelspitz, Eisenbacken, Knochenbeschalung, Länge 15,5 cm geöffnet,
Länge ca. 9 cm geschlossen
Best.-Nr.: 99-668 • Preis: 32,90 €



Taschenmesser mit Schafsfußklinge und Knochengriff

Die alte Schafsfuß-Klinge ist in den letzten Jahrzehnten in Vergessenheit geraten – zu Unrecht, wie ich meine. Den Namen hat die Klinge nicht von ihrer Form, sondern von der Verwendung zum Schneiden der Klauen bei Schafen. Sollte das Schaf zappeln, dann kann man es mit der abgerundeten Spitze nicht so leicht verletzen. Gerade bei Landwirten ist diese Form beliebt. Aber auch als Klassiker bei den Küchenmessern ist diese Form vertreten.

Taschenmesser, Klinge Kohlenstoffstahl, Schafsfußklinge, Knochenbeschalung, Eisenbacken, Klingenlänge ca. 6,8 cm, Länge ca. 15 cm offen,
Länge ca. 8,7 cm geschlossen
Best.-Nr.: 99-669 • Preis: 32,90 €

Original Löwe-Schere



Diese Schere hat ein besonderes Prinzip, und zwar schneiden nicht – wie bei einer normalen Schere – zwei Schenkel aneinander vorbei. Es handelt sich hierbei vielmehr um eine Amboß-Schere, bei der eine bewegliche Klinge auf einen Amboß aus Aluminium schneidet. Die Bewegung erfolgt mit einem ziehenden Schnitt, der dafür sorgt, daß das Schnittgut nach innen in die Schere gezogen wird und nicht aus der Schere rutscht. Diese pfiffige Konstruktion – fast 100 Jahre alt – ist so genial, daß die Schere alles das zertrennt, was zwischen die Schneiden paßt und sich einigermaßen schneiden läßt. Besonders bei der Jagd gibt es viele Gelegenheiten, eine solche Schere einzusetzten. Etwa, um sich einen Pirschstock aus dem Haselbusch zu schneiden. Auch wenn der Stecken so dick ist, daß er gerade in die Schere paßt, läßt er sich dennoch sauber abtrennen.

Beim Aufbrechen ist die Schere ebenfalls hilfreich: beim Öffnen des Schlosses, so wie auch später beim Zerwirken, wenn die Rippen zerschnitten werden müssen. Durch die ausgeklügelte und millionenfach bewährte Form läßt sich jedes Teil als Ersatzteil bestellen. Handwerklich Geschickte können die Klinge einfach ausbauen und auf einem Stein nachschärfen. Dank der orangeroten Griffe findet man die Schere auch im Herbstlaub oder im Gras leicht wieder. Es handelt sich bei der Löwe-Schere um ein Qualitätsprodukt aus deutscher Produktion, nicht um Baumarkt-Ware.

Best.-Nr. 99-311 • Preis: 34,90 €



Handgefertigte Küchenmesser wie früher

Gute Messer sind von Hand gemacht, von Menschen, die das mit Leidenschaft und Sachverstand angehen. Leider geht so ein Wissen – fast ist man geneigt es Kulturgut zu nennen – in der Masse billigster Supermarkt-Messer unter. Diese Klingen im Solinger Dünnschliff sind nach etlichen Jahren noch schärfer als manches Messer fabrikneu aus der Schachtel. Wir haben ständig drei Klingenformen vorrätig, und das jeweils in der pflegeleichten rostfreien Ausführung und der vom Schneidgefühl her besseren und daher von den wahren Kennern bevorzugten Ausführung in nicht rostfreiem Kohlenstoff-Stahl. Kaufen Sie sechs Stück und Sie zahlen nur fünf.

Preis einzeln: 11,90 €, oder sechs kaufen und fünf bezahlen

Best.-Nr.	**rostfrei**	**nicht rostfrei**
Vogelschnabel	**99-312**	**99-313**
Klassiker	**99-314**	**99-315**
Mittelspitz	**99-316**	**99-317**





Steakmesser von Victorinox

Die Sägezahnung hat einen besonderen Vorteil gegenüber einer normalen, glatten Schneide: Steaks werden fast immer von einem Porzellanteller gegessen. Kommt die glatte Schneide des Messers mit dem harten Porzellan in Berührung, stumpft diese sehr schnell ab. Bei einer Sägezahnung haben nur die Spitzen Kontakt mit dem Teller, in den Bögen bleibt die Schneide geschützt. Durch die spezielle Klingenform mit der abgerundeten Spitze können Sie die Messer auch als normale Frühstücksmesser benutzen. Der schwarze Griff aus hochwertigem, lebensmittelechtem Kunststoff ist fugenlos angespritzt und macht das ganze Messer spülmaschinenfest.

Steakmesser
Best.-Nr. 99-271 • Preis einzeln: 4,99 €, ab sechs Stück je nur 3,99 €

Die passenden Gabeln dazu:
Best.-Nr. 99-285 • Preis einzeln: 5,99 €, ab 6 Stück je nur 4,99 €

Brotmesser Franz Güde

Dieses Messer wird heute in gleicher Weise produziert, wie Franz Güde es auch vor 60 Jahren gemacht hat. Modernistische Produkte oder Herstellungsverfahren gibt es nicht aus dem Hause Güde. Das Messer ist vom Griffende bis zur Messerspitze 45 cm lang, wiegt 380 g und hat seinen Schwerpunkt in der Klinge 1 cm vom Schaft entfernt. Am Griffende bildet der geschmiedete Knauf ein ausgewogenes Gegengewicht, so daß eine optimale Balance gewährleistet ist. Die Größe des Messers ist die logische Folge seiner Funktion, um auch großen Brotlaiben beikommen zu können. Der Griff des Brotmessers Franz Güde besteht aus Kirschbaumholz und hat daher einen sehr unregelmäßigen Faserverlauf. Das sieht gut aus und macht jedes Messer individuell.

Best.-Nr. 99-310 • Preis: 149,– €

Messer von „Lindbloms Knivar" aus Schweden

Daß die Schweden gute Messer machen können, ist ja hinlänglich bekannt. Daß sie auch Messer zu einem unschlagbaren Preis-Leistungs-Verhältnis machen können, das ist nicht jedem bekannt. Wir haben aufgrund unserer hervorragenden Kontakte zu den verschiedenen Herstellern und Importeuren eine Firma aufgetan, die Messer für den Massenmarkt in Schweden herstellt. Diese Messer werden zu Hunderttausenden in Baumärkten und in Supermärkten verkauft. Und bei einem können Sie sicher sein: Schweden kaufen Qualität, besonders wenn es um Messer geht. Diese Messer werden von der Firma Lindbloms vollautomatisch in großen Stückzahlen hergestellt, so erklärt sich der günstige Preis bei ganz ausgezeichneter Qualität.

Die Klingen sind recht dünn im Vergleich zu dem, was man in Deutschland so an Jagdmessern angeboten bekommt. Sie können daher mit dem Messer zwar keine Türen aufhebeln, werden dafür aber mit traumhaften Schneid-Eigenschaften belohnt. Die Schneide ist mit dem sogenannten Scandi-Schliff auf Null geschliffen.

Die Schweden tragen Ihr Messer entweder am Gürtel oder beim Anzug an der Weste, jeweils an einem Knopf, daher ist die Scheide nicht nur mit einer 40mm-Gürtelschlaufe ausgestattet, sondern auch mit einer Aufhängung für einen Knopf. Die Scheide für das Filiermesser hat einen gefederten Clip ähnlich einem Kugelschreiber, so daß sie sich an jedem Hosenbund einhaken läßt.

Wir haben aus dem umfangreichen Programm drei Messer ausgesucht, die sich gut in unser Sortiment einfügen.

Nur solange der Vorrat reicht!

Jagd- und Anglermesser

Das Messer besitzt einen dreiteiligen Griff, überzogen mit griffigem Gummi, und eine 2,5 mm starke Klinge aus rostfreiem Stahl. Die Riffelung auf dem Klingenrücken ist zum Schuppen von Fischen gedacht, eignet sich aber auch, um mit dem Daumen besser drücken zu können.

Länge: 230 mm, Klingenlänge 115 mm
Best.-Nr. 99-416 **Preis einzeln: 12,90 €**
ab 5 Stück: 9,90 €

Arbeitsmesser

Dieses Messer ist ideal, um es immer dabeizuhaben, oder im Auto im Handschuhfach zu deponieren. Da die Klinge nicht so dick ist, kann man mit dem Messer auch Essen zubereiten oder sich ein Brot schmieren, was mit den modernen Tactical-Messern mit Brechstangen-Klinge nicht so gut geht.

Länge: 220 mm, Klingenlänge 100 mm
Best.-Nr. 99-417 **Preis einzeln: 11,90 €**
ab 5 Stück: 8,90 €

Filiermesser

Die rund 15 cm lange Klinge ist nicht zu „wabbelig", so daß sie auch von ungeübten Händen leicht zu führen ist. Die Scheide hat einen Clip, damit sich das Messer auch am Hosenbund oder an der Schürze befestigen läßt. Der Griff besteht aus Kunststoff mit rutschsicherem Gummi-Überzug.

Länge: 275 mm, Klingenlänge 155 mm
Best.-Nr. 99-418 **Preis einzeln: 12,90 €**
ab 5 Stück: 9,90 €

Nie wieder stumpfe Messer!

Scharfe Messer sind einfach ein Muß, wenn man vernünftig arbeiten will. Dabei werden verschiedene Mittel und Vorrichtungen angepriesen, mit denen man angeblich die besten Erfolge erzielen kann. Gehen Sie einmal in sich und überlegen Sie, wie viele Geräte Sie schon gekauft haben, um Ihre stumpfen Messer wieder scharf zu bekommen. Wir verkaufen Ihnen hier kein Gerät zum Schärfen, sondern das Wissen, wie Sie mit einfachen Mitteln zum Erfolg kommen – ganz gleich ob es sich um eine Axt, ein Messer, einen Hobel oder ein Stecheisen handelt.

Den notwendigen Bandschleifer erhalten Sie für wenig Geld und in ausreichender Qualität in jedem Baumarkt. Aber die Schwabbelscheibe und das passende Polierwachs sind nicht leicht zu bekommen, und so bieten wir Ihnen diese Schwabbelscheibe in der richtigen Größe mit Polierwachs an. Zusammen mit dem Buch „Messer schärfen wie die Profis“ haben Sie das „Rundum-Sorglos-Paket zum Messer schärfen“, mit dem Sie jedes Messer richtig schärfen können – mit wenig Zeitaufwand und für jeden Laien einfach nachvollziehbar! Sie können die kleine Abhandlung über das Thema „Messer schärfen“ auch ohne Schwabbelscheibe erwerben.



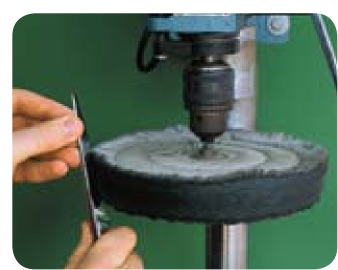
Buch „Messer schärfen wie die Profis“
Hardcover, 104 Seiten, Format 22 x 16,5 cm,
durchgehend vierfarbig,
Best.-Nr. 99-318 • Preis: 9,99 €

Schwabbelscheibe und Polierwachs
Best.-Nr. 99-003 • Preis: 35,99 €

Rundum-Sorglos-Paket
zum Messer schärfen, bestehend aus:
1 x „Messer schärfen wie die Profis“,
1 x Schwabbelscheibe,
1 x Polierwachs
Best.-Nr. 99-030 • Preis: 39,99 €









Einfach selbst schnitzen

Zu den beliebtesten und zugleich schönsten Hobbys zählt ohne Zweifel das Schnitzen. Es ist eine traditionsreiche Betätigung, und genau an diese Tradition knüpft das Buch an. Im ersten Teil werden die verschiedenen, zum Schnitzen geeigneten Holzarten vorgestellt. Schrittweise wird im Anschluß daran an die Herstellung verschiedenster Holzgegenstände herangeführt, wobei die reichliche Bebilderung ein leichtes Gelingen sicherstellt.

So kann man sich rasch am Erfolg erfreuen und im Nu entstehen Schöpfkellen, Salatbestecke, Obstschüsseln und Serviettenhalter. Aber nicht nur in der Küche lassen sich die in der eigenen Werkstatt hergestellten Schnitzereien verwenden, sondern auch im restlichen Haushalt. So verleihen selbst geschnitzte Knöpfe so manchem Kleidungsstück den individuellen Touch, Schaufeln und Kämme leisten ebenso nützliche Dienste und ersetzen – als positiver Nebeneffekt – unnötiges Plastik.

Neben vielen nützlichen Tips erklärt der Autor auch die einzelnen zum Schnitzen benötigten Werkzeuge und wie man diese richtig benützt und schärft.

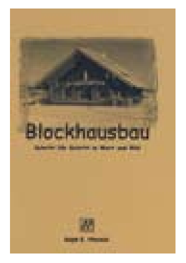
144 Seiten, zahlreiche Farbabbildungen,
Großformat, Gebunden,
Best.-Nr.: 99-664 • Preis: 19,90 €



Kleine Schnitzereien

Das Schnitzbuch für unterwegs. Sie benötigen an Werkzeug nur ein kleines Schnitzmesser, mehr nicht – Ihr Material finden Sie am Wegrand. 18 Vorschläge, was man mit frischem Holz anstellen kann – zu jeder Zeit, an jedem Ort. Die Palette der Ideen reicht von nützlich bis witzig: Löffel und andere Werkzeuge, Tierköpfe, kleine Figuren, eine Flöte und vieles mehr. Alles ist in Schritt-für-Schritt-Fotografien dargestellt und man lernt quasi nebenbei (oder eben unterwegs) einiges an Kunstfertigkeit.

Paperback, 98 Seiten, Format 17 x 24 cm,
durchgehend vierfarbig, Best.-Nr. 99-295 • Preis: 19,– €



Blockhausbau

Schritt für Schritt in Wort und Bild. Ralph E. Pfersich ist fasziniert vom Werkstoff Holz und hat dieses auch zu seinem Beruf gemacht. Als freier Mitarbeiter schrieb er für ein Fachmagazin der Forsttechnik verschiedene Artikel über die Rundholzverbauung. In seinem Buch zeigt er den Urspung der Rundholzbauweise auf und beschreibt in einzelnen Schritten den Weg vom Holzeinschlag bis zum fertigen Haus. Hierzu benötigte Werkzeuge und Hilfsmittel werden vorgestellt und deren Einsatz erläutert. Es handelt sich hier um ein Buch, das sowohl Fachleute sowie auch interessierte Laien anspricht. Eine faszinierende Darstellung für alle, die sich für den Blockhausbau interessieren.

Paperback, 180 Seiten, Format 14,5 x 20,5 cm
Best.-Nr. 99-286 • Preis: 30,– €

Schnitzmesser

Seit Jahren verkaufen wir das Buch „Kleine Schnitzereien" in großen Stückzahlen, jetzt endlich haben wir eine gute Quelle für einfache Schnitzmesser gefunden. Die Klinge aus Dreilagenstaht ist extrem scharf und hart, sie läuft in eine feine Spitze aus und ist im Scandi-Grind auf Null ausgeschliffen. Dieses ist die typische Form für ein schwedisches Schnitzmesser. Der Griff aus Birkenholz ist groß, rund und bequem, so daß auch eine lange Sitzung mit dem Schnitzwerkzeug nicht ermüdet.

Mit Griff aus unbehandeltem Birkenholz, aber ohne Scheide.

Schnitzmesser aus schwedischem laminierten Stahl
Best.-Nr. 99-577 • Preis: 24,90 €

Schnitzmesser

Ziehmesser

Löffelmesser

Ziehmesser

Um mit einem Messer größere Mengen Holz auf einmal zu entfernen ist ein Ziehmesser erste Wahl. Dieses Ziehmesser mit den beiden Griffen aus geöltem Birkenholz ist nur 11 cm lang und somit für das Schnitzen im Haus ideal geeignet. Die sonst erhältlichen Ziehmesser sind eher zum Schälen von Baumstämmen gedacht. Mit dieser Klinge läßt sich auch sehr bequem Feuerholz zum Anmachen schnitzen, indem man es mit dem Brustbein gegen den Hackklotz drückt und mit der Ziehklinge schiebt. Durch den symmetrischen beidseitigen Anschliff ist die Klinge universeller einzusetzen als die großen, einseitig angeschliffenen Ziehklingen.

Ziehmesser mit zwei Griffen und Klinge aus Carbon-Stahl, Lieferung ohne Scheide!
Best.-Nr. 99-578 • Preis: 44,90 €



Löffelmesser

Eines der ersten Projekte beim Schnitzen ist ein Löffel, später dann eine Tasse, die sogenannte Kuska. Um diese innen auszuschnitzen benutzt man ein Schnitzmesser mit gebogener Klinge, das wegen des einseitigen Anschliffs nur für Rechtshänder geeignet ist (Linkshänder bitte anfragen) Mit Griff aus unbehandeltem Birkenholz, aber ohne Scheide.

Löffelmesser für Rechtshänder Best.-Nr. 99-575 oder für Linkshänder Best.-Nr. 99-597 lieferbar, Preis je 29,90 €

Selbstversorgung



Perfekte Krisenvorsorge

Heute schon an morgen denken: Was Sie heute tun sollten, um morgen nicht zu den Krisenverlierern zu gehören! Wir leben in einer Zeit der großen Krisen. Die Weltwirtschaft ist am Boden, das Vertrauen in die Finanzwelt ist erschüttert, die Ersparnisse sind nicht mehr sicher, der Arbeitsmarkt verschlechtert sich zusehends. Die Polizei befürchtet in deutschen Städten Unruhen und bürgerkriegsähnliche Zustände. Politiker agieren immer hilfloser angesichts der zunehmenden Probleme. Immer mehr Menschen hegen Zukunfts- und Existenzängste. Doch Vorsicht: Wer sich nur auf andere verläßt, ist im Krisenfall selbst verlassen. Stellen Sie sich vor, nach einem Bankencrash kommen Sie tage-, vielleicht sogar wochenlang nicht an Ihr Geld. Oder infolge der sogenannten Energiewende kommt es in großen Ballungszentren plötzlich zu einem Blackout. Kein Kühlschrank, kein Fernseher, kein Computer, kein Logistikzentrum funktioniert mehr. Und schon nach wenigen Tagen kommt es zu Versorgungsengpässen. Nach Jahren des Wohlstands haben viele von uns verlernt, ganz gezielt für den Notfall vorzusorgen. Aber es ist noch nicht zu spät, die Weichen für eine Überlebensstrategie in Krisenfällen zu stellen. In seinem praxisnahen Ratgeber zeigt Ihnen Gerhard Spannbauer konkrete Beispiele und Schritt-für-Schritt-Anleitungen.

261 Seiten, zahlreiche Abbildungen,
Best.-Nr. 99-661 • Preis: 19,95 €

Krisenvorsorge

Seit dem Sturm Sandy in Amerika sollte jedem normal denkenden Menschen klar sein, daß staatliche Institutionen nicht in der Lage sind, die ihnen anvertrauten Menschen vernünftig zu betreuen. Selbst nach einer Vorwarnzeit von einer Woche war die Zivilschutzbehörde nicht in der Lage, Wasser, Treibstoff und Lebensmittel in ausreichendem Maße bzw. überhaupt zu beschaffen, sicher zu lagern und dann zügig an die Betroffenen auszugeben.

Das ist hier in Deutschland nicht anders. Der Zivilschutz ist aufgrund des chronischen Geldmangels stark zurückgefahren worden, die Möglichkeiten der Bundeswehr und des Technischen Hilfswerks sind nur noch ein Bruchteil dessen, was in Zeiten des Kalten Krieges üblich waren. Das wahrscheinlichste Szenario wird in Deutschland ein großflächiger Stromausfall sein, der Aufgrund der instabilen Netze, der unzuverlässigen Einspeisung von „Ökö“-strom und der Abschaltung einiger Kernkraftwerke immer wahrscheinlicher wird. Das Büro für Technikfolgen-Abschätzung der Bundesregierung geht davon aus, daß bei einem größeren Stromausfall – der auch durch Überlast und daraus folgende Notabschaltungen erfolgen kann – kaskadenartig ganz Deutschland betroffen sein kann. Ähnliches haben wir vor einigen Jahren in Kanada erlebt, durch eine Überspannung aufgrund eines Sonnensturms fiel innerhalb von 94 Sekunden in halb Nordamerika der Strom aus und es brauchte Tage, um wieder überall die Versorgung sicherzustellen.

Hier in Deutschland geht das Büro davon aus, daß das erneute Anfahren der Kraftwerke – für das ja ebenfalls Strom benötigt wird – etwa 14 Tage dauern kann.

Wie baut der kluge Mann denn nun vor? Wie jedes Säugetier braucht ein Mensch Wasser, Nahrung und Unterkunft (Wärme). Sobald der Strom ausfällt, können Sie die Wasserversorgung vergessen, aus den Leitungen wird kein Wasser mehr kommen, und wenn, dann nur Wasser, das Sie abkochen sollten, bevor Sie es trinken. Um die Wasserversorgung sicherzustellen, sollten Sie pro Person und Tag 5 Liter Wasser einlagern. Die 1,5-Liter-Flaschen aus dem Supermarkt sind billig und lange haltbar. Wer den Platz nicht hat, aber an Oberflächenwasser herankommt, der wird mit unserem Wasserfilter auf jeden Fall genug Wasser zur Verfügung haben. Denken Sie daran, daß bei einem großflächigen Stromausfall auch keine Tankstelle funktioniert

und der Staat Ihnen nichts vorbeifahren kann.

Beim Thema Nahrung sollten Sie sich einen Vorrat für 14 Tage anlegen. Unsere Zivilschutzpakete sind dafür ideal geeignet, denn sie lassen sich auch kalt verzehren. Wem das zu teuer ist, der sollte wenigstens in unseren Weithalskanistern Spaghetti und Reis einlagern. 100 Gramm davon kosten 10 Cent und sind eine Mahlzeit. 20 kg Reis für insgesamt 20 Euro passen in einen Kanister, somit 200 Mahlzeiten für eine Person, bei zwei Mahlzeiten am Tag sind das 100 Tage oder auch über 14 Wochen.

Für die Wärme in Ihrer Wohnung sollten Sie ein oder zwei Feuerhand-Sturmlaternen bereithalten, da diese nicht nur Licht, sondern auch Wärme spenden. Eine Lampe hält einen kleinen Raum frostfrei, das ist nicht viel, aber immerhin. Mit einer Tankfüllung brennt eine solche Sturmlaterne 24 Stunden, aus einem Liter Petroleum bekommen Sie vier Tankfüllungen, also müssen Sie für 14 Tage heizen mindestens vier Flaschen Petroleum mitbestellen, wenn Sie die Laterne nur zum Leuchten brauchen, dann reichen vier Liter Petroleum bei vier Stunden am Tag rund 96 Tage.

Um einen kleinen Raum auf angenehme Temperaturen zu bringen, sollten Sie unsere Notheizung verwenden, die allerdings mit Gasflaschen betrieben wird, die Sie extra beschaffen müssen. Dafür ist die Anwendung wesentlich angenehmer.

Für alle anderen Fragen haben wir hier drei hervorragende Bücher, die eigentlich in jedes Haus gehören, denn die Zeiten werden immer unsicherer!

Selbstversorgung



Was Oma und Opa noch wussten

Strom kommt aus der Steckdose, und Lebensmittel kommen aus dem Supermarkt. Doch so einfach ist das nicht. Schon gar nicht in Krisenzeiten. Die ausreichende und verläßliche Versorgung mit Nahrung und Trinkwasser ist keine Selbstverständlichkeit. Schon kleinste Störungen im komplexen Räderwerk der Logistik können schwerwiegende Konsequenzen haben. Und plötzlich sind die Regale leer! Klug ist, wer jetzt vorsorgt. Das Buch knüpft am Wissen unserer Großeltern an, die mehr als eine existenzielle Versorgungskrise zu überstehen hatten, und bietet weise Ratschläge, einfache Rezepte und bewährte Einsichten, wie wir auch ohne Geld, Strom und Supermarkt für eine lange Zeit gut, gesund und nachhaltig überleben können.

Hardcover, 233 Seiten, Format 21,4 x 14,2 cm, Best.-Nr. 99-613 • Preis: 16,95 €



Mein Feld, mein Wald, mein Teich

Wohin mit den Ersparnissen in Zeiten der globalen Wirtschaftskrise? In diesem Buch stehen nicht die hohen Renditen, sondern der Werterhalt im Vordergrund. Ackerland, Wald und Teichanlagen sind als Geldanlage langfristig gesehen mindestens so sicher wie Gold. In Zeiten von Geldentwertung, Staatsbankrotten und Bankenpleiten interessieren sich immer mehr Menschen für die traditionelle Kombination von Kapitalanlage und Krisenvorsorge. Es geht ihnen dabei nicht nur um Wertstabilität und Inflationsschutz. Die Möglichkeit, sich und seine Familie selbst versorgen zu können, spielt eine immer größere Rolle. Statt unsicherer Lebensversicherungen und Riester-Renten muß es jetzt bei immer mehr Menschen fruchtbarer Ackerboden, ein Forellenteich oder Wald für den eigenen Brennholzbedarf sein. Sicherheit steht heute wieder im Vordergrund.

272 Seiten, Format 14 x 21,4 cm, Best.-Nr. 99-614 • Preis: 19,95 €

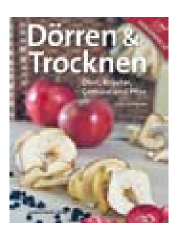
Selbstversorgung



Das neue Buch vom Leben auf dem Lande

Die Zeiten sollen schlechter werden, und da ist jedes Stückchen Land, auf dem man etwas anbauen kann, wertvoll. Leider weiß kaum noch jemand, wie das geht. Und wie man sich letztlich selbst versorgt, denn das ist mehr als nur die Saat in die Erde zu streuen. Dabei hilft Seymours schier unerschöpflicher Wissensschatz, der von Nutzung der Wind-, Sonnen- und Wasserkraft über Tierzucht bis zur Planung eines Nutzgartens, dem Brauen von Bier, dem Bohren von Brunnen oder Korbflechten und Felle gerben reicht.

Hardcover, 408 Seiten, Format 22,5 x 28,5 cm,
durchgehend farbig illustriert
Best.-Nr. 99-439 • Preis: 24,95 €



Dörren und Trocknen –

Obst, Kräuter, Gemüse und Pilze

Der umfangreiche Rezeptteil des Buches erklärt, wie man Arzneipflanzen, Wurzeln und Gewürzkräuter richtig trocknet. Er verrät, wie man köstlichen Lavendel-Blütenzucker erzeugt und wie sich auch im Winter aus Tomatenpulver eine köstliche Suppe kochen läßt. Getrocknete Pilze versprechen intensiveren Geschmack als im frischen Zustand, und aus getrocknetem Suppengrün entstehen wunderbar kräftige Brühen.

Hardcover, 134 Seiten, Format 17 x 22,5 cm,
zahlr. Farbabbildungen
Best.-Nr. 99-451• Preis: 16,90 €



Selbstversorgt!

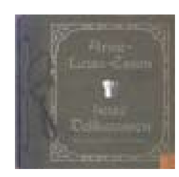
Gartenbücher gibt es viele. Die allermeisten gehen allerdings davon aus, daß bereits ein Garten vorhanden ist. Wer sich zum ersten Mal mit dem Gedanken trägt, den Speisezettel mit Gemüse, Kräutern und Beeren aus dem eigenen Garten gesund zu gestalten, der fängt damit nicht viel an, weil er im Normalfall Kraut nicht von Unkraut unterscheiden kann.

Mit diesem Praxisbuch, das sich speziell an Einsteiger wendet, wird das anders. Schritt für Schritt wird erklärt, was zu tun ist, um aus der Wiese vor dem Haus einen Nutzgarten zu machen. Die richtige Anlage der Beete, die Bearbeitung der Erde, die Unterschiede zwischen aufkeimenden erwünschten Pflanzen und solchen, die man am besten sofort wieder ausreißt, realistische Angaben zum Zeitaufwand sowie eine Gegenüberstellung von Kosten und Nutzen machen das künftige Gärtnern zu einem kalkulierbaren Vergnügen mit Erfolgsgarantie.

Nützliche Tips und praktische Tricks der Autorin, Planbeispiele, wie man 30 oder 100 Quadratmeter am effizientesten nutzt, sowie Informationen zur Lagerung der Ernte lassen das Buch aber auch zu einem interessanten Standardwerk für Menschen werden, die bereits den „grünen Daumen" an sich entdeckt haben.

Hardcover, 214 Seiten, Format 17 x 22,5 cm,
zahlr. Farbabbildungen
Best.-Nr. 99-450 • Preis: 19,90 €

Arme-Leute-Essen



Was früher als Arme-Leute-Essen galt, ist heute eine Delikatesse. Dieses Kochbuch ist für alle gedacht, die ihre Großmutter nicht mehr nach ursprünglichen Arme-Leute-Rezepten fragen können.

96 Seiten, Format 21 x 20 cm, Best.-Nr. 99-292 • Preis: 14,95 €

Eßbare Wildpflanzen



Neben den grundlegenden botanischen Angaben konzentriert sich dieses praktische Bestimmungsbuch auf die wichtigen Erkennungsmerkmale der Pflanzen, die in detaillierten Illustrationen und herausragenden Farbfotos wiedergegeben werden. Abgebildet sind auch die giftigen Pflanzen, zu denen eine Verwechslungsgefahr besteht. Bei jeder Pflanze wird detailliert beschrieben, welche Teile wann geerntet werden können. Neben Anregungen zur Verarbeitung der Wildpflanzen in der Küche findet sich jeweils die Beschreibung ihres Grundgeschmacks sowie Informationen über ihre wichtigsten Inhaltsstoffe und ihre gesundheitlichen Wirkungen.

Paperback, 248 Seiten, 13,5 x 21 cm • Best.-Nr. 99-413 • Preis: 17,90 €

Wildpflanzen für die Küche



Wildpflanzen wachsen vor der Haustür, auf der Wiese, im Wald und am Wegrand. Der Autor beschreibt knapp und prägnant ihr Erscheinungsbild und ihre äußereren Merkmale, ihren Standort, den Ursprung des Namens, ihre Verwendung in der Küche, ihre Inhaltsstoffe und Heilwirkungen sowie Verwechslungsgefahren. Ergänzt werden die Pflanzenportraits jeweils durch ein bis zwei einfache, aber delikate Rezepte für die Alltagsküche.

Hardcover, 144 Seiten, Format 19,5 x 26,5 cm,
Best.-Nr. 99-403 • Preis: 24,90 €

Ansatzschnäpse



Mehr Geschmack, mehr Rezepte

„Ansatzschnäpse", ein Klassiker der Praxisbücher, liegt in einer völlig neu gestalteten und großzügig erweiterten Auflage vor. Zahlreiche neue Rezepte und ein Extrateil, der sich mit Kräuter- und Bitterlikören sowie dem „Potential" der Zitrusfrüchte beschäftigt, machen dieses Standardwerk nun noch umfangreicher und informativer. Aus heimischen Kräutern, Beeren, Blüten und Früchten lassen sich ohne großen Aufwand viele köstliche Ansatzschnäpse, Säfte und Liköre herstellen. Die genauen Anleitungen im Buch sowie ein eigener „Ansetzkalender" garantieren, daß die Eigenbau-Schnäpse auch wirklich gelingen. Außerdem gibt es nützliche Hinweise zum Sammeln und Verarbeiten der natürlichen Ausgangsmaterialien.
Weit über 100 Rezepte leiten zur Herstellung aller klassischen Liköre, aber auch zur Erzeugung außergewöhnlicher Spezialitäten an. Ob herb, fruchtig oder süß: Von Apfelkorn und Buchenlikör spannt sich der Bogen über Schafgaben-Sekt und Holunderwein bis hin zu Löwenzahn-Likör und Zirbengeist. Auch Williamsbirnen lassen sich selbst in Flaschen ziehen, Nußgeist läßt sich aus grünen Nüssen ansetzen und sogar aus Heil- und Gewürzkräutern wie Pfefferminz, Spitzwegerich und Thymian können schmackhafte Liköre hergestellt werden.

Hardcover, 152 Seiten, Format 16,5 x 22 cm, zahlreiche Abb.
Best.-Nr. 99-489 • Preis: 16,90 €

Schnapsbrennen



Das Handbuch für Schnapsbrenner jetzt völlig neu! Mit dem Kapitel über Kornbrand und allen relevanten gesetzlichen Bestimmungen und EU-Vorschriften ist „der Pischl" das umfassende, erfolgreichste Buch über die Schnapsbrennerei.

Rohstoffe · Gärbehälter und deren Pflege · Einmaischen · Alkoholische Gärung · Anwendung der Reinhefe · Abbrennen der Maische · Alkoholbestimmung · Einstellen der Trinkstärke · Klären und Filtern · Spezialbrände · Lagerung · Verkauf · Neueste gesetzliche Bestimmungen · Kornbrand

Hardcover, 178 Seiten, Format 17 x 22,5 cm,
Best.-Nr. 99-326 • Preis: 16,90 €

Krisenvorbereitung

Daß die Zeiten schlechter werden, das ist ja hinlänglich bekannt, aber kaum jemand sorgt richtig vor. Eine Nahrungsmittelreserve aus Fertiggerichten für drei Tage und einen Vorrat von den üblichen Nahrungsmitteln für drei Monate ist das Mindeste, was ein kluger Mann rechtzeitig zur Seite schaffen sollte. Wir haben hier einige Langzeit-Nahrungsmittel ins Programm aufgenommen, die sich bewährt haben und nur mit Wasser aufgefüllt werden müssen. Das Zivilschutzpaket ist beispielsweise bei der Bundeswehr als EPA leicht oder bei Rettungskräften wie beim Erdbeben in Haiti vertreten. Durch die Falte im Boden der Verpackung brauchen Sie diese nur oben aufzuschneiden und mit der angegebenen Menge heißen Wassers aufzugießen, nach zehn Minuten können Sie essen, das spart zusätzlich ein Kochgeschirr. Der Kalorienbedarf ist mit 3800 Kalorien pro Tag mehr als reichlich und für Soldaten oder Helfer ausgelegt, die körperlich sehr angestrengt sind. Im Normalfall reichen zwei Pakete für drei Tage. Die Pakete sind ohne Kühlung fünf Jahre mindestens haltbar, Sie müssen den Vorrat somit nicht ständig rotieren. Die Energie-Riegel sind ideal als eiserne Reserve im Jagdrucksack oder auf der Jagdhütte.

Notkocher

Für die Krisenvorsorge ist ein kleiner, kompakter Notkocher nicht verkehrt. Hier ist ein Einweg-Modell mit einem einfachen Kochaufsatz, mit dem Sie ganz unkompliziert einen Liter Wasser zum Kochen bringen können. Die ideale Ergänzung zu unseren Zivilschutzpaketen und dem Billy-Can. Sollte der Brennstoff ausgehen, dann paßt der Kochaufsatz auch auf die in der Gastronomie bekannten Brennpasten-Behälter. Oder Sie füllen die Dose mit Petroleum und einem Docht. Oder mit Kerzenresten.

Notkocher mit Gelbrennstoff
Best.-Nr. 99-616 • Preis: 6,90 €,
ab drei Stück 5,90 €

Plastik-Weithalskanister

Dieser Kanister mit 30 Litern Inhalt ist gut geeignet, um Lebensmittel luftdicht einzulagern. Durch die eckige Form lassen sich die Tonnen platzsparend lagern. An dem Metallgriff können Sie auch eine gefüllte Tonne bequem tragen. In die Tonne passen lose geschüttet locker 25 kg Erbsen oder Getreide, die dann durch den luftdichten Abschluß etwa 10 Jahre lagerfähig sind. Die Kanister eignen sich weiterhin als Sitzfläche und natürlich als wasserdichter Behälter beim Camping. Mit Schmutzwäsche, Wasser und Waschmittel zur Hälfte gefüllt wird der Behälter zur Waschmaschine: einfach eine Zeit lang hin und her schwenken.



Best.-Nr. 99-493 •
Preis: 49,90 €



Überlebens-Set – Immer bereit!

Ich weiß – man sollte immer ein kleines Überlebens-Paket dabeihaben. Und zusammenstellen wollte man das auch immer schon mal, aber dann fehlte eine richtige Schachtel, dann ein Messer, dann das Angelset, und dann ist es wieder verblieben.
Aber wie heißt es so schön: lieber ein einfaches Set dabeihaben als ein perfektes nicht, weil es nie fertig geworden ist.
Genau nach diesem Grundsatz sollten Sie unser Überlebens-Set sehen. Eine schlagfeste, wasserdichte Kunststoffschachtel, dazu ein praktischer Inhalt, und alles zum vernünftigen Preis von 19,90 Euro. So kann Ihnen in der deutschen Wildbahn nichts mehr passieren. Ersatz-Kontaktlinsen finden genauso noch Platz wie ein paar Schmerztabletten, ein paar Pflaster, vielleicht ein paar Bonbons oder noch mehr Schnur.

Überlebens-Set, wasserdicht mit Inhalt, 12 x 10,5 x 3,6 cm
Best.-Nr. 99-587 • Preis: 19,90 €

Der Inhalt:

- Spiegel (Im Deckel eingeklebt für Signale oder um sich beispielsweise Dreck aus dem Auge zu entfernen)
- Streichholzbrief
- Zunder
- Teelicht
- Feuerstahl
- Taschenmesser
- Bandsäge
- Kompaß
- Signalpfeife
- Nähset mit extra Sicherheitsnadeln
- Messingdraht für Schlingen
- Angelset
- Zettel und Bleistift
- eine Anleitung (leider nur in Englisch)

Wasserdichte Alu-Dose

Zu jeder Überlebens-Ausrüstung gehört eine wasserdichte Dose mit Medikamenten und verschiedenen Erste-Hilfe-Dingen. Hier ist eine solche stabile, dauerhafte Dose aus Aluminium mit einer sicheren Dichtung aus Silikon. In der Dose finden genug Dinge Platz, die man im Fall der Fälle braucht. Da jeder Mensch andere Zipperlein hat, ist die Dose leer und sollte von jedem individuell gefüllt werden. Sie sollten bevorzugt Materialien und Medikamente auswählen, die bei kleineren Befindensstörungen helfen. Auf jeden Fall gehören eine feine Nagelschere (für eingerissene Fingernägel), eine spitze Pinzette (für Holzsplitter) und ein Einwegrasierer (um Haare zu entfernen, damit Pflaster besser halten) dazu. Reichlich Pflaster, Klammerpflaster, eine Nadel zum Blasenaufstechen, oder saubere Papiertaschentücher dürfen nicht fehlen. Ebenso Medikamente gegen allergische Reaktionen, Schmerzen, Durchfall, Müdigkeit, Insektenstiche, Brandwunden und Blasen. Weiterhin Desinfektionsmittel und Einweghandschuhe.

Wasserdichte Alu-Dose,
Deckel mit Silikon-Dichtung, 14 x 9,4 x 3,6 cm
Best.-Nr. 99-589 • Preis: 9,90 €





Wasserfilter

Ein Mensch kann drei Minuten ohne Luft, drei Stunden ohne Wärme, drei Tage ohne Wasser und drei Wochen ohne Nahrung überleben. An den drei Minuten mit der Luft können wir nichts ändern, an den drei Stunden Wärme auf jeden Fall, Streichhölzer und ähnliche Dinge haben wir genug im Programm. Für die Nahrung haben wir auch ausreichend vorgesorgt, bis jetzt fehlte nur noch die Möglichkeit, das Wasser aufzubereiten. Doch auch diese Lücke haben wir geschlossen. In jedem Katastrophengebiet bricht als erstes mit der Stromversorgung auch die Wasserversorgung zusammen. Nicht jeder hat die Möglichkeit, sich über einen Brunnen mit Wasser zu versorgen oder einige hundert Liter einzulagern. Da ist es schon sinnvoll, sich einen Wasserfilter zuzulegen, mit dem man das hier in Deutschland reichlich vorhandene Oberflächenwasser trinkbar machen kann. Mit diesem Filter sind Sie in der Lage, pro Minute einen Liter Trinkwasser zu filtern. Je nach Verschmutzung reicht der Filter für bis zu 50.000 Liter Wasser, somit kostet jeder Liter nur rund 0,6 Cent. Bei fünf Litern pro Person und Tag reichen Sie 10.000 Tage, oder bei einer vierköpfigen Familie fast sieben Jahre!

Geliefert wird der Filter mit einer Aufbewahrungstasche, einem Schlauch mit Vorfilter, einem Auslaufschlauch mit Clip, und Reinigungs- und Ersatzteilset. Ein Stück Schweizer Präzisionsarbeit!

Der Klassiker. Dieser robuste Wasserfilter aus strapazierfähigen Materialien eignet sich für den jahrelangen Dauereinsatz selbst unter extremen Bedingungen. Das silberimprägnierte Keramik-Filterelement wirkt zuverlässig gegen Bakterien und Protozoen. Als einziger Wasserfilter bietet der Katadyn Pocket eine Garantie von 20 Jahren.

Wasserfilter
Best.-Nr. 99-540 • Preis: 329,– €









Zivilschutznahrung – Tagespakete

Diese Langzeitnahrung ist speziell für die Bevorratung für Krisenzeiten entwickelt worden und besteht aus gefriergetrockneter Nahrung, wie sie auch als „EPA-leicht" bei der Bundeswehr im Einsatz ist. Die Haltbarkeit ohne Kühlung beträgt mindestens fünf Jahre. Der Inhalt eines Tagespakets enthält rund 3.800 Kalorien (schwankt etwas nach Zusammenstellung der Hauptgerichte). Der Kalorienbedarf ist für kämpfende Soldaten ausgerechnet, im Normalfall kommt ein Erwachsener mit zwei dieser Pakete locker drei Tage aus.

Die Zubereitung ist denkbar einfach. Den Beutel aufreißen und mit kochendem Wasser übergießen, dabei wird einerseits das Wasser desinfiziert, und gleichzeitig dem Körper Energie dadurch zugeführt, daß er die Nahrung nicht noch aufwärmen muß. Durch die Falte im Boden steht die aufgerissene Verpackung von selbst, und Sie können direkt aus dem Beutel essen, brauchen somit kein Kochgeschirr.

- **250g Dinkelmüsli • 897 kcal**
- **250g Mexikanischer Bohnentopf • 947 kcal**
- **250g Hühnerrisotto • 967 kcal**
- **100g Fettfreie Gemüsebrühe (ergibt 1Liter) • 117 kcal**
- **100g Energiedrink, Lemon (ergibt 1Liter) • 378 kcal**
- **2x K4 Sesamriegel • 522 kcal**

Hinweis: Wir haben auch eine andere Sorte Zivilschutzpakete vom gleichen Hersteller, aber mit anderen Gerichten. Sprechen Sie uns an. Wer sich für vier Wochen diese Pakete zurücklegt, der sollte zwischendurch mal ein anderes Gericht essen können. Aufgrund der momentanen Krisenstimmung auf der Welt sind nicht alle Gerichte ständig lieferbar.

Das Gewicht beträgt 1,16 kg brutto, so daß Sie problemlos den Bedarf von einer Woche mit sich führen können. Es ist ratsam, diese Pakete mit Dosenbrot anzureichern.

Tagespaket Zivilschutznahrung,

Best.-Nr. 99-446
Preis: 34,90 €
(Preis entspricht 34,90 € /kg)





Energie-Riegel K1000

Diese Notnahrung ist beispielsweise in Rettungsbooten untergebracht. Sie besteht aus vier Riegeln von zusammen 250 Gramm Weizenmehl mit Fett und anderen Bestandteilen und ist in einer strapazierfähigen Alufolie eingeschweißt und etwa so groß und schwer wie ein Stück Butter. Der hohe Nährstoff- und Energiegehalt auf kleinstem Raum gibt Sicherheit für unvorhergesehen Notfälle und genügt mit den 1.150 kcal sogar als Ernährungsreserve für einen ganzen Tag bei geringer körperlicher Belastung. Kohlenhydrate, Fett und Eiweiß sind ernährungsphysiologisch genau abgestimmt und werden durch lebenswichtige Vitamine und Mineralstoffe zu einer hochwertigen Komplett-Verpflegung ergänzt. Durch den ausgewogenen feinen Geschmack schmeckt K1000 in jeder Situation und auf lange Zeit. Zubereitung: In kleinen Stücken essen und gut kauen oder mit Trinkwasser zu einem Brei oder Energiedrink verrühren.

K 1000 wird in einem speziellen Verfahren ohne Konservierungsstoffe hergestellt und ist in allen Klimazonen bei Voll-Vakuum mindestens fünf Jahre haltbar.

Energie-Riegel K1000, Best.-Nr. 99-447 • Preis: 5,99 € (23,96 €/ kg), ab 10 Stück 5,49 € (21,96 €/ kg)

Erbswurst

Seit 1867 gibt es die als Erbswurst bekannte Fertigsuppe. Für die preußische Armee war es jahrzehntelang die Verpflegung im Felde schlechthin. Nach langen Versuchen ist es uns endlich gelungen, diese kultige Verpflegung auch unseren Kunden anzubieten. Aus organisatorischen Gründen können wir nur Viererpacks anbieten. Die Umkartons sind sortiert und enthalten 15 grüne und 5 gelbe Erbswürste, so daß in unseren Viererpacks eine gelbe und drei grüne enthalten sind.

Zum Durchwärmen

Eine Suppe ist das, was am schnellsten durchwärmt. Und eine Erbsensuppe aus Erbswurst ist die Suppe, die am schnellsten und am „kultigsten" zu machen ist.

Bei uns im Verlag ist die Erbswurst der Notnagel bei ausgefallener Heizung und leerem Kühlschrank. Sie müssen die Erbswurst erst fein zerstoßen und dann mit kaltem Wasser verrühren, dabei die Klumpen mit einem Löffel an der Topfwand zerdrücken. Was sich jetzt nicht auflöst, bleibt auch nach dem Kochen ein Klumpen.

Und so geht es:

Normal: Pro halbem Liter Suppe zwei Tabletten abtrennen und im Topf zerstoßen. Das geht gut mit einem Hammerstiel. Dann wird das kalte Wasser (wichtig!) aufgegossen und langsam erhitzt. So kann die Suppe nach fünf Minuten Kochen aus einer Tasse geschlürft werden.

Deluxe: Bei der Wehrmacht und davor wurde die Erbswurst auch „mit Eichenlaub und Schwertern" zubereitet. Den Namen erhielt sie in Anlehnung an die Stufen des Tapferkeitsordens, der für besondere Heldentaten „mit Eichenlaub und Schwertern" verliehen wurde: Ein ordentliches Stück Speck und eine Zwiebel in erbsengroße Würfel schneiden und im Topf anbraten, bis der Speck und die Zwiebeln glasig sind. In einem anderen Topf zwei Tabletten zerstoßen und mit einem halben Liter kaltem Wasser verrühren. Zu dem Speck und den Zwiebeln geben und fünf Minuten köcheln lassen. Wer mag, kann auch noch ein Wiener Würstchen in Scheiben geschnitten (wird so schneller warm) dazugeben.

Erfunden wurde die Erbswurst 1867 von dem Koch und Konservenfabrikanten Johann Heinrich Grüneberg in Berlin. Er verkaufte seine Erfindung an den preußischen Staat, der sie ab 1870 im Deutsch-Französischen Krieg – zuerst als „eiserne Portion" – an seine Soldaten verteilte. Seit 1889 wird die Erbswurst von Knorr hergestellt.

Viererpack Erbswurst, sortiert (3 x grün und 1 x gelb), mit Rezept, ausreichend für 6 Liter Erbsensuppe

Best.-Nr. 99-386 • Preis: 9,90 €
(entspricht einem Preis von 1,65 € je Liter)



Dosenbrot

Zu jeder richtigen Notverpflegung gehört Dosenbrot, so auch bei uns. Dieses saftige Roggen-Vollkornbrot ist in der Dose mindestens ein Jahr haltbar und genau das Richtige für den Notvorrat. Ob auf der Jagdhütte, im Keller für schlechte Zeiten oder beim Camping, dieses Brot schmeckt auch so. Dadurch ist es auch unproblematisch, den Vorrat zu rotieren und das Brot bei Erreichen des Mindesthaltbarkeitsdatums zu verzehren und durch frische Ware zu ersetzen.

Dosenbrot
Best.-Nr. 99-448 • Preis: 3,29 €
(13,16 € je kg)

ab 10 Stück • Preis: 2,99 €
(11,96 € je kg)



Immer schön wach bleiben! Mit Scho-Ka-Kola.

Wenn diese Schokolade kein Kult ist, dann weiß ich es auch nicht. Wer erinnert sich nicht an den Film „Rosen für den Staatsanwalt", in dem Walter Giller als Rudi Kleinschmidt für den Diebstahl von zwei Dosen Fliegerschokolade vom Kriegsgericht zum Tode verurteilt wird?

Seit über 70 Jahren schafft die Fliegerschokolade Energie. Zu verdanken ist dies neben leckeren 58% Kakao vor allem den Zutaten Kaffee und Kolanuß. Diese liefern viel natürliches Koffein und machen so fit und munter. Die einzigartige Rezeptur sorgt außerdem für besonders langanhaltende Energie. In der Dose ist die Schokolade zwei Jahre haltbar.

Und wenn die Dose leer ist, dann taugt sie noch für 1.000 andere Zwecke, beispielsweise um Zunder zu machen.
(Anleitung unter www.venatus.de)

SCHO-KA-KOLA original,
Dose mit 100 Gramm
Best.-Nr. 99-360 • 2,69 €
(Preis je 100 g 2,69 €)
ab 10 Stück jeweils 2,49 €
(Preis je 100 g 2,49 €)







Scho-Ka-Kola Vollmilch

Jetzt gibt es die bekannte Energie-Schokolade auch in Vollmilch. Mit den gleichen guten Inhaltsstoffen, aber mit einem milderen Geschmack. Für alle, die den bitteren Geschmack der roten Sorte nicht so mögen.

SCHO-KA-KOLA Vollmilch,
Dose mit 100 Gramm
Best.-Nr. 99-652 • 2,69 € (Preis je 100 g 2,69 €)
ab 10 Stück 2,49 € (Preis je 100 g 2,49 €)

BBQ-Sauce № 1

Grillfleisch hat immer einen Nachteil: es gibt kaum Soße. Also habe ich mich durch die Regale gefuttert und versucht, eine vernünftige Soße – die auch dem deutschen Gaumen schmeichelt – zu finden. Gar nicht so einfach, denn die Soßen aus Amerika schmecken grundsätzlich viel zu sauer und zu rauchig. Durch einen Zufall bin ich auf die „№ 1 BBQ Sauce" gestoßen, die wirklich ein Lichtblick ist: Tomatig im Geschmack, eine dezente Süße, Whisky-Kopfnote und ein leichter Rauchgeschmack, das ganze gepaart mit einer spürbaren, aber nicht zu dominanten Schärfe. Kurzum: eine Soße, die man einfach haben muß.

BBQ-Sauce № 1, Best.-Nr. 99-363
Preis einzeln: 7,99 €
(entspricht 4,– € / 100 ml
ab 5 Stück je 6,99 €
(entspricht 3,50 € / 100 ml)



Hartkeks, das Bundeswehr-Original

Wer kennt sie nicht, die berühmten Panzerplatten oder EPA-Kekse? Jetzt auch für den Zivilmarkt freigegeben. Bei den Hartkeksen handelt es sich um werksfrische Originalware, wie sie auch von der Bundeswehr gekauft wird. Es ist keine abgelaufene Depot-Ware, das Mindesthaltbarkeitsdatum ist noch mindestens 1 1/2 Jahre entfernt, also genau das Richtige für schlechte Zeiten oder als Notvorrat auf der Jagdhütte.

Die Kekse schmecken am besten, wenn man hungrig ist, und können sowohl herzhaft als auch süß belegt werden. Eine Packung mit 125 Gramm Inhalt (12 Kekse) und eine Dose Leberwurst hält einen den ganzen Tag auf den Beinen. Die Eiserne Portion des deutschen Landsers bestand aus Hartkeks – allerdings 250 Gramm – und einer Dose Leberwurst. Die Einzelpackungen sind in fester Alufolie verschweißt und fast unverwüstlich – so kann man sie als eiserne Reserve im Rucksack mit sich führen, ohne daß die Packung durchscheuert und die Kekse verderben.

Hartkeks, 10 Packungen à 125 Gramm
Best.-Nr. 99-336 • Preis: 14,99 € (11,99 €/kg)



Salz aus Natursole, in der offenen Pfanne gesiedet

Salz, wie wir es aus dem Salzstreuer kennen, ist eigentlich eine einzelne chemische mit Jod angereicherte Substanz, das mit weiteren chemischen Substanzen rieselfähig gemacht wird. Dabei war und ist Salz ein Lebensmittel. Und als solches enthält es Spurenelemente und andere Stoffe, die wesentlich zum Geschmack beitragen. Bei uns ganz in der Nähe – bei Göttingen – gibt es die letzte Pfannensiede in Deutschland, und die produziert wie vor 100 Jahren in der offenen Siedepfanne ein Salz aus Natursole, das wirklich noch den Namen Lebensmittel verdient. Die feinen flachen Schuppen des Salzes sind leicht grau und haben nicht den bitteren Nachgeschmack, der die chemisch veränderten Salzsorten aus dem Supermarkt auszeichnen. Es besteht überhaupt keine Notwendigkeit, das Salz aus dem Himalaja um die halbe Welt zu schaffen oder das Meersalz aus Frankreich zu importieren, wenn eine gleiche oder auch bessere Qualität direkt vor der Haustür zu bekommen ist.

Das Salz paßt nicht durch einen Salzstreuer und nimmt auch die Luftfeuchttigkeit an, da es keine Zusätze für die Rieselfähigkeit beigemischt bekommt. Daher können Sie es nur mit den Fingern aus einem offenen Salzfaß nehmen. Aber so eine Prise Salz mit drei Fingern zu nehmen und über ein ausgezeichnet auf den Punkt gebratenes Steak zu streuen ist ein sinnlicher Genuß sondergleichen. Und es hat ja auch Jahrtausende genau so funktioniert.

Luisenhaller Tiefensalz aus Natursole 1 kg
Best.-Nr. 99-492
Preis: 4,99 € je kg,
ab 10 Stück 4,49 € je kg

Salz- und Pfefferstreuer

DER Gewürzstreuer aus der Schweiz. Mit unnachahmlicher Präzision aus 14 Einzelteilen in Handarbeit hergestellt und im Design ebenso hochwertig wie in der Anwendung. Dank der spritzwasserfesten Verschlüsse transportieren Sie Salz, Gewürze oder auch Süßstoff bis in die entlegensten Winkel dieser Welt. Ohne Verklumpung oder Verschmutzung. Ausgesuchtes Material und gutes Design – und daraus resultierend – stilvoller Genuß, machen den Salz- und Pfefferstreuer zu einem Produkt der Sonderklasse. Aus Polycarbonat, Verschlüsse mit 500 g Sicherungsdruck, zwei Fächer, gefüllt mit Salz und Pfeffer – selbstverständlich nachfüllbar. Ausreichend für ein Wochenende zu zweit. Um unser Tiefensalz nachzufüllen sollten Sie ein oder zwei Löcher etwas aufbohren. Zum Nachfüllen drehen Sie den Streueinsatz mit einem Schraubendreher heraus.

Neu bei VENATUS!

Salz- und Pfefferstreuer,
6,7 x 2 x 6,7 cm, 86 g
Best.-Nr. 99-686 • Preis 22,95 €



Getreidemühle

Eine ordentliche Getreidemühle ist Voraussetzung, um sich auch ohne Strom selbst versorgen zu können. Da der Maisanbau in Deutschland immer monströsere Formen annimmt, haben wir eine spezielle Mühle im Programm, die auch in der Lage ist, Mais zu vermahlen. Und dabei ist das kein Leichtgewicht: die Mühle erinnert mit ihren satten 8 kg Gewicht eher an Anlagentechnik. Der Kurbel-Arm ist beachtliche 30 cm lang und besteht aus einem Eisen von 5 x 18 mm Stärke. Ein Kilogramm Getreide ist in weniger als 10 Minuten grob gemahlen. Fein gemahlen dauert es etwa doppelt so lange. Aber seien wir mal ehrlich: Wenn man diese Mühle wirklich braucht, dann hat man auch die Zeit.

Sie brauchen aber nicht erst auf Armageddon zu warten: Selbstgebackenes Brot ist auch so ein herzhafter und gesunder Genuß.



Technische Daten:

Mahlleistung bei 80 U/min:
50 g/min fein,
100 g/min grob
Maße: Breite 17 cm,
Tiefe 36 cm, Höhe 52 cm
Gewicht: 8 kg,
Fassungsvermögen des Trichters: 1 kg
Best.-Nr. 99-505
Preis: 249,– €

Kurbelradio

Liebe Kunden,

nachdem wir in zwei Jahren inzwischen das vierte Modell Kurbelradio von unserem Lieferanten geschickt bekommen haben, möchten wir Ihnen mitteilen, daß wir nur noch ein Kurbelradio verkaufen. Wir können nicht garantieren, daß es so aussieht wie auf dem Bild. Aber wir können Ihnen garantieren, daß Sie damit Radio hören können. Wir haben keine Gebrauchsanleitung, und wir können auch keine beschaffen, wenn Sie sich die Bedienung nicht zutrauen, dann kaufen Sie das Radio bitte nicht. Die Bedienung ist simpel: Einfach kurbeln und das Radio einschalten und so lange am Knopf drehen, bis Musik kommt. Dafür braucht man keine Gebrauchsanleitung. Wir wissen auch nicht, welche Sendefrequenzen zu empfangen sind. Man kann aber Musik hören und deutsche Nachrichten und eine Menge lustiger Sprachen aus aller Welt. Welche das sind, ob Finnisch oder Suaheli, weiß ich auch nicht, aber deutsche Nachrichten gehen (zumindest in Bockenem), und Musik. Ich weiß nicht, was Sie in Uganda empfangen können oder in Norwegen, aber in Bockenem empfangen Sie unter anderem den Deutschlandfunk und Musik.

Eigentlich besitzt das Radio auch noch eine Solarzelle, so daß Sie in heller Umgebung überhaupt nicht zu kurbeln brauchen. Und eine Lampe besitzt das Radio auch. Ob das bei dem nächsten Modell auch der Fall sein wird, kann ich jetzt nicht sagen. Daher verkaufen wir ja auch nur ein Kurbelradio und keine Lampe.

Ich denke, wenn dieses Radio dereinst das einzige ist, was noch geht, dann werden Sie froh sein, es überhaupt zu haben und werden sich über jeden Ton freuen, der aus dem Radio kommt. Dann ist die Farbe egal und ob es eine Bedienungsanleitung dazu gab, auch.



Kurbelradio,
Best.-Nr. 99-425
Preis: 49,90 €



Schützen Sie Ihr Eigentum

Bei der Sicherheit gibt es zwei Möglichkeiten: entweder so viel Sicherheit zeigen, daß Einbrecher abgeschreckt werden, was aber wiederum dazu führen kann, daß diese erst dadurch angelockt werden (Wer sich so verbunkert, der wird etwas Wertvolles schützen wollen). Oder alles verwahrlost aussehen zu lassen, so daß niemand etwas Wertvolles vermutet.

Einbrecher wollen einen leichten Zugang, wenig Schwierigkeiten und keinen Krach, sobald es Probleme gibt, verschwinden sie sofort. Ein Bewegungsmelder oder ein freilaufender Hund sind da oft Abschreckung genug. Plünderer sind hingegen ganz anders, sie wollen Beute machen und sind nur schwer abzuwehren. Während man Einbrecher verscheuchen kann, muß man Plünderen den Zutritt mechanisch verwehren. Genau dafür sind unsere Sprerrmittel da.

Sie dürfen diese Sperrmittel nur dort einbauen, wo Unbefugte nicht gefährdet werden.

Bandstacheldraht-Hindernis

Eine einfache Methode ist, die gefährdeten Stellen mit Bandstacheldraht abzusichern. Eine andere Möglichkeit ist, den Draht als unsichtbare Stolperfalle zu nutzen. Schlagen Sie dazu im Gras Dachlatten in die Erde, so daß diese nur etwa 15 cm aus der Erde herausschauen. Schlagen Sie die Dachlatten in mindestens drei Reihen mit 1 Meter Abstand ein. Dann verbinden Sie alle Dachlatten untereinander mit dem Bandstacheldraht, möglichst noch kreuzweise, indem Sie den Draht auf den Pflöcken festnageln. Wenn der Rasen über den Draht gewachsen ist, wird jeder Einbrecher eine Überraschung erleben.

Um den Bandstacheldraht noch effektiver zu verlegen, wird er in eine Verlegevorrichtung gespannt. Dann wird der Draht durch zwei Walzenpaare geführt und dabei verdrillt, so daß die Widerhaken noch besser nach außen stehen. Diese Verlegevorrichtung können wir nur in geringen Mengen und auch nur gebraucht beschaffen, fragen Sie bei Bedarf einfach an.

Sperre aus drei Rollen Nato-Draht

Sie können aus drei Rollen (je eine pro Größe) einen sehr wirksamen Zaun aufbauen. Bei den drei Rollen wird die große freundwärts gelegt, davor (feindwärts) die mittlere Rolle und oben drauf die kleine Rolle. Sie sollten in einem Meter Abstand feste Moniereisen in die Erde schlagen, damit die Rollen nicht einfach weggezogen werden können. Auch müssen Sie die Rollen untereinander verbinden. Der Aufbau einer solchen Sperren ist mit zwei Mann in einer halben Stunde locker erledigt, das Verankern dauert dann je nach Sorgfalt und vorhandenem Material unterschiedlich lange.

Die Rolle mit 45 cm Durchmesser gehört oben auf eine Mauer oder Zaun, alleine kann sie einfach übersprungen werden. Noch wirkungsvoller ist die Rolle, wenn diese auf der eigenen Seite der Mauer verlegt wird, so daß jeder, der die Mauer überklettert, in die Rolle springt. Je mehr er zappelt, desto mehr verstrickt er sich. In die Rolle eingehängte Schafglocken oder auch nur Blechbüchsen alarmieren den Hausbesitzer und vertreiben die Einbrecher, so sie sich denn befreien können.

Hinweis:

Der Einbau dieses Drahtes erfolgt auf eigene Gefahr. Tragen Sie feste Arbeitshandschuhe (gut geeignet sind unsere Hitzeschutz-Handschuhe 99-144) und auf jeden Fall eine Schutzbrille. Verlegen Sie den Draht nur, wenn Sie Ihrer Verkehrssicherungspflicht nachkommen. Besondere Vorsicht sollten Sie an den Tag legen, wenn Sie die Drahtrollen öffnen, denn diese stehen unter Spannung und springen auseinander, sobald die Haltedrähte geöffnet werden. Denken Sie auch an freilaufende Hunde.

Sowohl der Bandstacheldraht als auch der Nato-Draht lassen sich nach dem ersten Verlegen nicht wieder in die ursprüngliche Form bringen und platzsparend verpacken. Wenn Sie diese Sperrmittel für schlechte Zeiten einlagern wollen, dann sollten Sie das ungeöffnet tun und nicht erst einmal zum Ausprobieren die Rollen öffnen, hinterher nehmen diese ein Vielfaches an Platz weg und sind auch nur noch schwer ein zweites mal zu verlegen. Den Bandstacheldraht können Sie zum Wiederaufnehmen nur noch auf ein Ende Dachlatte wickeln und wegwerfen, besonders wenn er mit einer Verlegevorrichtung verlegt wurde.



Bandstacheldraht

Wir liefern den Bandstacheldraht auf Plastikspulen, eine Rolle enthält 50 Meter. Das Material ist 1,9 cm breit und verzinkt, hält somit im Außenbereich viele Jahre. Allein durch das extreme Aussehen der ausgestanzten Zacken schreckt der Bandstacheldraht ab.

Bandstacheldraht-Rolle zu 50 m,
1,9 cm breit, verzinkt
Best.-Nr. 99-572 • Preis: 29,90 €



Verlege-Vorrichtung auf Anfrage.

Nato-Draht-Rollen

Wer kennt nicht die spiralförmigen Rollen Stacheldraht, die bei jedem ordentlichen Gefängnis auf der Zaunkrone angebracht sind? Wir liefern diese Nato-Draht-Rollen ab Lager mit einem Durchmesser von 45 cm, was ideal ist, um sie oben auf einem Maschendrahtzaun zu befestigen. Die Rollen gibt es auch noch in anderen Größen, diese sind lieferbar, aber nicht direkt ab Lager, lassen Sie uns ein bis zwei Wochen Zeit. Alle Größen lassen sich auf 10 bis 12 Meter Länge ausziehen, wobei die Sperrwirkung umso größer ist, je weniger die Rolle ausgezogen ist.

Nato-Draht 45 cm – ab Lager
Durchmesser ca. 45 cm, 56 Windungen, Ausziehlänge bis 10 m, verzinkt
Best.-Nr. 99-574 • Preis: 29,90 €

Nato-Draht 70 cm – auf Festbestellung
Durchmesser ca. 70 cm, 56 Windungen, Ausziehlänge bis 10 m, verzinkt
Best.-Nr. 99-585 • Preis: 49,90 €

Nato-Draht 98 cm – auf Festbestellung
Durchmesser ca. 98 cm, 56 Windungen, Ausziehlänge bis 10 m, verzinkt
Best.-Nr. 99-586 • Preis: 69,90 €





Sturmstreichhölzer

Das Wetter ist um so schlechter, je dringender man ein Feuer braucht. Gegen Regen kann man nichts machen, aber gegen Wind haben wir die Sturmstreichhölzer im Programm. Mit der langen Zündmasse brennen diese besonders heiß und sind nicht zu löschen. Sie sollten das Feuernest mit dem brennenden Kopf entzünden. Bitte beachten Sie, daß Sie mit den Fingern nicht an die Zündmasse kommen, da diese extrem heiß brennt. Für den Transport sind die Zündhölzer vakuumverschweißt. Wir können Sie daher nur in den Originalgebinden zu je zehn Schachteln mit je 20 Streichhölzern abgeben.

Sturmstreichhölzer, zehn Schachteln mit je rund 20 Stück
Best.-Nr. 99-393 • Preis: 12,90 €





Magnesium-Feuerstarter

Die einzige Möglichkeit, wirklich immer ein Feuer anzubekommen. Das Magnesium verbrennt heißer als alle anderen Feuerstarter. Einfach einige Späne abschaben und mit einem Funken entzünden. Hält ein Leben lang! Mit dem Kettchen am Rucksack befestigt, ist er immer dabei.

Best.-Nr. 99-153 • Preis: 12,90 €



Abb. ähnlich

Zündstahl

Unser Zündstahl ist ein optimales Werkzeug, um auch unter widrigsten Umständen ein Feuer anzubekommen. Einfach mit dem Stahlstück an dem Feuerstahl aus „Seltenen Erden" entlangstreichen und schon sprüht ein Funkenregen mit mehr als 3.000° C. Der extra dicke Feuerstahl reicht für zehntausende von Zündungen. Der Stab ist ohne Griff ca. 10 mm im Durchmesser und ca. 65 mm lang.

Best.-Nr 99-394 • Preis: 14,90 €

Feuer machen

Feuer zu machen funktioniert auch ohne die gängigen Einweg-Feuerzeuge aus dem Supermarkt. Es gibt unzählige Möglichkeiten. Einiges haben wir in der Rubrik „Praxiswissen" unserer Internetseite www.venatus.de erklärt.



Gebrauchsanleitung für das Trapperfeuerzeug.

Best.-Nr. 99-381 • gratis





Abb. ähnlich

Trapper-Feuerzeug

Vor Jahrhunderten schlug man mit Stahl und Stein Funken und entzündete damit das Herdfeuer. Echte Outdoor-Fans machen das heute noch so. Es ist eine besonders sichere und zuverlässige Möglichkeit, das Feuer zu entfachen, weil man sich bei den Vorbereitungen mehr Mühe gibt, als wenn man eine Frankfurter Allgemeine und ein Einweg-Feuerzeug zur Verfügung hat. Das Trapper-Feuerzeug besteht aus einem Feuerschläger, einem Feuerstein, etwas Zunder sowie einer ausführlichen Gebrauchsanleitung.

Best.-Nr. 99-269 • Preis: 19,90 €

Denken Sie daran: Wenn Sie bei Kälte mit dem Daumen den Ringfinger nicht mehr berühren können, müssen Sie sofort ein Feuer entzünden und sich wärmen, ansonsten können Sie schon bald kein Streichholz mehr festhalten.



Ansteck-Kompaß

Damit Sie nicht die Orientierung verlieren! Viele Kunden haben nach einem kleinen Kompaß zum „immer-dabei-Haben“ gefragt: Hier ist er. Der Kompaß besteht aus einer Kugel mit fluoreszierenden Markierungen, die in einer durchsichtigen, extra stabilen Kunststoff-Kugel (3 cm Durchmesser) schwimmt. Der Kompaß wird einfach an die Jagdjacke oder an den Rucksackriemen mit der Sicherheitsnadel befestigt und ist immer dabei. Einfach den Blick nach unten wenden und schon hat man die Richtung.

Best.-Nr. 99-263
Preis: 5,90 €

Schnur

Beim Aufenthalt in der Natur müssen sie immer mal wieder etwas festbinden. Wir haben eine günstige, aber doch reißfeste und gleichzeitig getarnte Schnur für Sie ins Programm genommen. Mit 15 Metern Länge ist sie genau richtig, um ein Poncho als Zelt aufzustellen, ein Tarp zu befestigen oder kleinere Reparaturen auszuführen. Damit die Schnur nicht ausfranst, können Sie diese mit dem Feuerzeug verschweißen. Am praktischsten ist es, die Schnur in mehrere Teile zu trennen, beispielsweise ein mal fünf Meter und fünf mal zwei Meter.

Schnur, Polypropylen, 15 Meter
Best.-Nr. 99-426 • Preis: 4,99 € (entspricht 0,33 Euro pro Meter)

Krambeutel

Um Ordnung in das Chaos der Taschen oder im Rucksack zu bringen, sollten Sie dieses Set von wasserdicht beschichteten Nylon-Beuteln mit Kordelzugverschluß nutzen. Der kleinste der drei ist etwa so groß wie eine Getränkedose, der größte wie ein Kilobeutel Mehl. Auf die farbliche Sortierung haben wir kleinen Einfluß, es hat aber immer jeder Beutel im Set eine andere Farbe. Maße: 10 x 23 cm, 12,5 x 28 cm, 15 x 33 cm.

Krambeutel, Satz mit drei Größen
Best.-Nr. 99-424 • Preis: 4,99 €

Falteimer und Schüssel



Wie oft braucht man mal eine Schüssel oder einen Eimer, und hat keinen dabei? Genau für solche Situationen haben wir ein Set aus einem Eimer und einer Schüssel im Programm, die Sie immer dabeihaben können. Ob als Waschschüssel, zum Wasser filtern, als Hundenapf oder zum Beeren sammeln, mit diesen praktischen Begleitern sind Sie immer gut vorbereitet. Die Schüssel faßt fünf Liter und der Eimer zehn Liter, beide stehen auch gefüllt aufrecht. Gefertigt aus einem Material ähnlich einer LKW-Plane.

Set bestehend aus Falteimer und -schüssel
Best.-Nr. 99-571 • Preis: 12,99 €





Fibel aus Stahl handgeschmiedet

Seit Jahrtausenden gibt es die Fibeln in dieser oder ähnlicher Form, um Gewänder zu schließen. Mit einer Fibel können Sie die Decke zum Mantel machen oder mit drei Fibeln zum Schlafsack. Die Anwendung ist ganz einfach: Sie stechen mit der Nadel durch den Stoff und legen die Fibel dann unter das freie Ende der Nadel.

Aufgrund der handwerklichen Fertigung variieren die Enden der Fibel in Form und Design. Eine genaue Anleitung finden Sie im Internet unter www.venatus.de

Best.-Nr. 99-342 • Preis: 9,90 €



Ein Seil für alle Fälle…

Natürlich gibt es leichte und strapazierfähige Nylonseile, aber was sind die schon gegen ein echtes handgefertigtes Seil aus hochwertigem, weichem Hanf? Unser Seil ist acht Meter lang und daumendick.

Durch die geflochtene Öse am einen Ende ist es universell einzusetzen. Sie können das Seil als Bergehilfe für erlegtes Wild nutzen oder als Montierhilfe beim Hochsitzbau. Oder zum Verzurren von Lasten, zum Heißen einer Zeltplane als Notunterkunft oder, oder, oder … Die Möglichkeiten und Einsatzzwecke sind unendlich. Pflegen Sie es und Sie werden Ihr Leben lang Freude an diesem treuen Begleiter haben – eben echte Qualität.

Best.-Nr. 99-158 • Preis: 19,90 €

Kurzer Strick

Ein ordentlicher Strick ist gut für 1.000 Zwecke. Besonders, um Decken zusammen mit einer Fibel einen Mantel zu machen, benötigen Sie einen Strick als Gürtel. Mit diesem etwa 10 mm starken, weichen Hanfseil von 2 Meter Länge, das an einer Seite eine Öse besitzt, können Sie die Decke zum Mantel schließen, aber auch die Decke als Rolle zusammenbinden und leicht tragen. Andere Verwendungsmöglichkeiten sind natürlich auf der Jagd ein Stück Wild zu bergen, einen verirrten Hund anzuleinen und zum Sammelpunkt mitzunehmen, Ausrüstung zu sichern, die Heckklappe am Auto zuzubinden - kurz alles, wozu man ein Seil eben gebrauchen kann.

Best.-Nr. 99-348 **Preis pro Stück 4,99 €**
ab 10 Stück je 4,50 €

S-Haken

Praktisch und nützlich für 1.000 Dinge: Einen S-Haken kann man immer gebrauchen. Diese hier sind handgefertigt. Die kleine Ausführung ist an beiden Enden statt mit einer Spitze mit einer kleinen Öse versehen, so daß man sich nicht daran verletzen kann. Neben unseren bekannten S-Haken haben wir jetzt auch ein größeres geschmiedetes Modell im Programm. Die eine Seite ist nadelspitz, um beispielsweise Wild aufzuhängen oder in einen Balken geschlagen zu werden, die andere Seite ist eingerollt, damit man sich nicht verletzen kann. Die großen sind ca 140 mm lang und einzeln lieferbar, ab 10 Stück kosten diese nur noch 4,50 Euro das Stück. Die kleinen Haken sind ca. 80 mm lang und nur im Fünferpack lieferbar.

großer S-Haken einzeln	**Best.-Nr. 99-268**	**Preis: 4,90 €**
großer S-Haken ab 10 Stück,	**Best.-Nr. 99-268**	**Preis: 4,50 €**
kleine S-Haken, Fünferpack,	**Best.-Nr. 99-244**	**Preis: 10,– €**



Original Panzerband der Bundeswehr

Wer kennt nicht das grüne Panzerband, mit dem sich bei der Bundeswehr alle notwendigen Reparaturen durchführen lassen? Wir haben für Sie das Original-Panzerband aufgetrieben, nicht die billigen Baumarkt-Plagiate, denn wenn man das Band braucht, dann muß es schnell gehen und funktionieren, sonst würde man ja richtig reparieren und nicht nur flicken. Das Band ist oliv – beim Bund heißt das Bronzegrün – und 50 mm breit und in zwei verschiedenen Längen lieferbar. Die Länge der Rollen beträgt 5 oder 50 Meter, die große Rolle für das Auto oder die Werkstatt und die kleine Rolle für den Rucksack, wobei die kleinere Rolle naturgemäß etwas teuerer pro Meter ist. Unsere Ware ist aus frischer Produktion und nicht aus Altbeständen oder Arsenalen.

Das von uns vertriebene Panzerband wird seit April 2011 von der Bundeswehr innerhalb eines mehrjährigen Rahmenvertrages eingesetzt. Die strengen technischen Lieferbedingungen der Bundeswehr garantieren allerbeste Qualität. Ende 2011 wurde in Zusammenarbeit mit dem Güteprüfinstitut der Bundeswehr ein neue Version des Bandes eingeführt. Mit nochmals deutlich höherer Klebekraft und verbesserter Längs-Reißfestigkeit ist das Band als einziges Original unverkennbar gut.

Panzerband große Rolle mit 50 Meter,
Best.-Nr. 99-609 • Preis: 14,90 €,
ab 3 Stück 12,90 € (entspricht 0,298 € je Meter,
ab 3 Rollen 0,258 € je Meter)

Panzerband kleine Rolle mit 5 Meter,
Best.-Nr. 99-610 • Preis: 7,90 €, ab 3 Stück 6,90 €
(entspricht 1,58 € je Meter, ab 3 Rollen 1,38 € je Meter)



Panzerband: Man nennt es auch die Macht, denn es hat eine helle und eine dunkle Seite und hält das Universum zusammen.



Messingdraht

Das Panzerband des Waldläufers

Die meisten Menschen glauben immer, der Wilde Westen wäre mit Glasperlen gekauft worden. Dabei war Messingdraht fast noch wichtiger, denn die Indianer nutzten ihn einfach gelegt als Schlinge für Eichhörnchen und doppelt als Schlinge für Schneeschuhhasen. Das ist hier natürlich verboten. Trotzdem ist weicher Messingdraht hilfreich bei tausend Dingen, beispielsweise um etwas zu reparieren oder um etwas zu befestigen. Daher sollte er in keiner Jagdtasche, Werkzeugkoffer oder in keinem Rucksack fehlen. Obendrein rostet er nicht und mit dem richtigen Trick können Sie den Draht auch ohne Zange trennen: Entweder mit dem Messerrücken und einem Stein ein Teil flachschlagen, dann abbrechen, oder einen einfachen Knoten machen und mit Schwung den Draht strammziehen, dann bricht er am Knoten durch. Aber Vorsicht, sonst ziehen Sie sich den Draht durch die Finger und schneiden sich!

Messingdraht 0,6 mm Durchmesser, Spule mit 18 Meter

Best.-Nr. 99-464 — **Preis: 4,99 € (0,28 € / Meter),**
ab 5 Rollen pro Stück — **Preis: 3,99 € (0,22 € / Meter)**

Große Kampftasche

Viele Kunden haben inzwischen jede Menge bei uns eingekauft und fragen sich, wie Sie das alles tragen können. Ganz einfach: mit dieser Kampftragetasche von der Bundeswehr.

Hinweis: Diese Taschen sind gebraucht, und leichtere Beschädigungen kommen vor und sind kein Grund zur Reklamation. Mal fehlt ein Teil des Griffs vom Reißverschluß, mal sind einige kleine Löcher im Boden. Das sind keine Beschädigungen, die die Funktion beeinträchtigen. Dafür kostet die Tasche gebraucht auch nur einen Bruchteil von dem, was diese neu kosten würde.

Genau das richtige Ausrüstungsstück für das Werkzeug zum Hochsitzbau, die Camping-Ausrüstung, die dreckigen Gummistiefel, die Decken für den Winteransitz, eine Plane oder ein Zelt, den Wochenend-Einkauf, die Treibjagdverpflegung, als Werkzeugtasche im Auto, Schlafsack, Isomatte oder eine Kiste Bier.

Solange der Vorrat reicht.

Große Kampftasche, oliv, gebraucht, 60 cm lang, 40 cm hoch und 40 cm breit, Best.-Nr. 99-615 • Preis: 19,90 €



Stiefelbeutel

Wer kennt als Soldat nicht die Stiefelbeutel, die für tausend Dinge gut sind? Für Stiefel, über den Kopf zu ziehen beim Gewehrzerlegen, für das Pausenbrot, zum Hülsen sammeln auf dem Schießstand, und und und… Neulich hatte ich diese Stiefelbeutel schmerzlich vermißt, und was liegt da näher, als mal zu schauen, ob ich die nicht auch für unsere lieben Kunden organisieren kann. Und siehe da: für einen ordentlichen Preis gibt es die von einem Lieferanten im Zehner-Bündel. Die Beutel sind gebraucht, aber bei dem Preis sollte man da nicht so genau hinschauen. Wir können auch nicht jeden einzelnen Beutel prüfen. Es gibt ein fertiges Zehnerbündel und gut. Bei dem Preis sind sie auch noch als Putzlappen günstig. Und wie bei allen unseren Gebrauchtwaren: **Solange der Vorrat reicht!**

Stiefelbeutel, Zehnerpack, gebraucht, leer 40 x 45 cm, Best.-Nr. 99-611 • Preis: 9,90 €



Kerzenhalter zum Hochschrauben

Je höher eine Kerze steht, desto weiter scheint sie auch. Und früher wurden die Kerzen hinter die wassergefüllten Schusterkugeln gestellt, um mit dem gebündelten Licht mehr zu sehen. Dabei wandert der Lichtkegel natürlich, wenn die Kerze niederbrennt. Genau für solche Anwendungen ist der Kerzenhalter zum Hochschrauben gedacht. Wenn die Kerze ein Stück runtergebrannt ist, kann man diese einfach wieder hochschrauben. Es passen normale Haushaltskerzen.

Höhenverstellbarer Kerzenständer,
Geschmiedet aus Eisen,
Kerzentülle mit Griff-Höhe: ca. 30 cm,
Materialstärke: ca. 3-4 mm
Best.-Nr. 99-653
Preis: 19,90 €

Eckiger Wandleuchter, handgeschmiedet

Dieser nach historischen Vorlagen gefertigte, handgeschmiedete Wandleuchter besteht aus drei Teilen, die durch Vernietung miteinander verbunden sind:

Der Tülle, die gleichzeitig Niet ist, einer Tropfplatte und einem Dorn oder Nagel. Der Leuchter wird einfach mit dem spitzen Ende in die Wand bzw. einem Balken etc. eingeschlagen. Wir empfehlen ggf. ein Loch hierfür vorzubohren. Eine weitere Option zur Befestigung ergibt sich, wenn man den Nagel rechtwinklig umschlägt. Mithilfe zweier Krampen kann man den Leuchter dann überall anbringen.

Eckiger Wandleuchter, handgeschmiedet,
Stahl, Gesamtlänge (mit Nagel): ca. 18,5 cm,
Größe der Tropfplatte ca. 9 x 9 cm, Max.
Tüllendurchmesser: ca. 19 mm,
Best.-Nr.: 99-654 • Preis 19,90 €



Runder Wandleuchter, handgeschmiedet

Schöner, stählerner handgeschmiedeter Wandleuchter. Er kann mittels zweier Schrauben oder Nägel, die man durch die eingerollten Enden schiebt, befestigt werden. Der Kerzenständer hat eine aufgenietete, runde Tropfscheibe, die verhindert, daß Kerzenwachs auf den Boden tropft.

Runder Wandleuchter, handgeschmiedet,
Länge: ca. 20 cm, Durchmesser des Tropfblechs: ca. 8 cm,
Materialstärke ca. 4 - 5 mm
Best.-Nr.: 99-655 • Preis: 19,90 €

Kerzenständer, handgeschmiedet

Wunderschöner Kerzenleuchter im schlichten, historischen Design. Der Kerzenständer überzeugt mit der sehr schweren und soliden Bauweise. Rund 900 Gramm massives Eisen verleihen ihm eine hervorragende Standfestigkeit, durch die pfiffige Form wirkt er jedoch zierlich. Es passen normale Haushaltskerzen mit etwas Drücken, Sie können aber auch die Tülle leicht erwärmen.

Kerzenständer, handgeschmiedet, Höhe: ca. 16 cm, Durchmesser des Fußes: ca. 10 cm, Gewicht: ca. 900 g Best.-Nr.: 99-656 • Preis: 19,90 €





Großer Wandhaken

Für unsere Petroleum-Sturmlaternen gibt es einen stabilen Wandhalter aus Schmiedeeisen. Er wird mit zwei Nägeln an einem Balken befestigt und man kann die Lampe bequem anhängen. Sie sollten die Wand mit einem Stück Blech schützen, damit die Strahlungshitze nicht das Holz entzündet und damit das Licht reflektiert wird. Die Anwendung erfolgt natürlich auf eigene Gefahr. Durch die stabile Ausführung ist der Haken auch geeignet zum Aufhängen von Laternen, Blumenampeln, Kleidung, Ausrüstung etc.

Großer Wandhaken, handgeschmiedet, ca. 17 x 15 cm, schwarz lackiert, Gewicht ca. 0,25 kg Best.-Nr.: 99-658 • Preis: 19,90 €

Schmiedeeiserne Nägel

Diese klassischen Nägel sind handgeschmiedet und der Kopf ist mit vier Schlägen geformt. Der Schaft ist nicht gerade, sondern keilförmig, und könnte daher das Holz sprengen, wenn Sie nicht vorbohren.

Diese Nägel sind geschwärzt und eignen sich beispielsweise zum Bau von Kisten oder einfach so in die Wand geschlagen als Garderobe.

Schmiedeeiserne Nägel, groß, Zehnerpack, Länge: ca. 7,5 cm, Kopfdurchmesser: ca. 1,40 cm Best.-Nr.: 99-662 • Preis 9,90 € (Stückpreis 0,99 €)

Schmiedeeiserne Nägel, klein, Zehnerpack, Länge: ca. 5 cm, Kopfdurchmesser: ca. 1,40 cm Best.-Nr.: 99-663 • Preis 8,90 € (Stückpreis 0,89 €)



(Alle Abb. nicht Maßstabgetreu zueinander)

Die Legende lebt – original Feuerhand-Sturmlaterne



Die Feuerhand-Sturmlaterne wird seit über 100 Jahren in Deutschland hergestellt. Durch über 250 Millionen verkaufte Exemplare ist sie zu einem internationalen Kultprodukt geworden. Schon Anfang des 20. Jahrhunderts gehörte die preußische Armee zu den Abnehmern der Firma. Dies ist auch noch heute ein Gütesiegel, da die preußischen Beschaffungsämter bekanntlich mehr als genau bei der Prüfung von Material und Verarbeitung waren und die Lampen immer noch nach dem gleichen Grundprinzip funktionieren und ebenso gewissenhaft wie anno dazumal hergestellt werden.

Die ausgeklügelte Luftführung der Feuerhand-Sturmlaterne führt den zur Verbrennung nötigen Sauerstoff durch ein im Rahmen der Laterne verborgenes Zuluftsystem. Dieses sorgt dafür, daß einerseits starker Wind keinen direkten Kontakt zur Flamme bekommt und diese dadurch dauerhaft und zuverlässig brennt – eben eine Sturmlaterne. Andererseits sorgt die patentierte Luftführung dafür, daß durch die Vorwärmung der Luft das Petroleum bei einer sehr hohen Temperatur vollständig und damit nahezu ruß- und geruchsfrei verbrennt. Durch die Feuerverzinnung ist die Laterne darüber hinaus nahezu rostfrei und dauerhaft in Kombination mit ihrem stoßfesten Glas unter allen Witterungsbedingungen einzusetzen. Kein Vergleich mit den billigen Plagiaten aus dem Baumarkt. Wir haben für Sie die moosgrüne Variante ausgewählt, weil diese am wenigsten im Wald auffällt und durch die Lackierung einen zusätzlichen Korrosionsschutz erhält.

Original Feuerhand-Sturmlaterne, Best.-Nr. 99-160 • Preis: 24,90 €

Dieses reine Petroleum ist zur ausschließlichen Verwendung in unseren Feuerhand-Sturmlaternen gedacht. Aus gegebenem Anlaß weisen wir darauf hin, daß Sie die Original-Feuerhand-Sturmlaternen nur mit reinem Petroleum betreiben dürfen und nicht mit dem billigen Lampenöl aus dem Baumarkt. Dieses greift die Dichtung an und das Öl sickert aus dem Tank und beschmutzt den Tisch. Außerdem ist der Docht auf die Fließgeschwindigkeit von Petroleum eingestellt.

Das reine Petroleum liefern wir in 1-Liter-Flaschen. Best.-Nr. 99-113 • Preis: 4,90 €

Kerzenständer zum Einschlagen

Mit dieser praktischen Erfindung bringen Sie Licht in eine einfache Jagdhütte oder auf die gut ausgebaute Schlafkanzel. Der Kerzenständer zum Einschlagen nimmt jede handelsübliche Haushaltskerze auf.

Fünfer-Pack, Best.-Nr. 99-240 • Preis: 10,– €



Es werde Licht: Wandleuchter

In der dunklen Jahreszeit ist Kerzenschein eines der Dinge, die zur Gemütlichkeit beitragen. Mit diesem urigen Wandleuchter können Sie Ihre Jagdhütte oder Grillecke verschönern. Entweder Sie schlagen zwei Krampen in das Holz und stecken den Wandleuchter ein. Alternativ biegen Sie die beiden Spitzen um und schlagen den Wandleuchter direkt in das Holz. Eventuell müssen Sie vorbohren, damit das Holz nicht reißt. Der Wandleuchter ist aus einem Stück geschmiedet und reine Handarbeit. Jedes Stück fällt daher etwas anders aus.

Best.-Nr. 99-343 • Preis: 14,90 €

Bestellschein – am schnellsten per Fax: (0 50 67) 247 153

Info-Telefon: (0 50 67) 247 150 • E-Mail: info@venatus.de • www.venatus.de



Katalog 2013/2014

Artikel-Nr.	Beschreibung	Anzahl	Preis

Wunschtermin: ______________________

Summe zzgl. Versandkosten:

☐ Herr ☐ Frau

Vorname / Nachname

Straße / Hausnummer

PLZ / Ort

Telefon

E-Mail

☐ Ich zahle per Rechnung ☐ bequem per Lastschrift

Konto-Inhaber (falls abweichend)

Konto-Nummer

Bankleitzahl

Geldinstitut

Datum / Unterschrift

Per Post bitte einsenden an: VENATUS® • Pastorenberg 4 • 31167 Bockenem OT Hary • Irrtum und Preisänderung vorbehalten.

Anmeldung zu den Kursen • per Fax: (0 50 67) 247 153

Info-Telefon: (0 50 67) 247 150 • E-Mail: info@venatus.de • www.venatus.de



Katalog 2013/2014

Wunschtermin Lagerfeuer-Kochkurs:

❑ 26. April 2014
❑ **7. Mai 2014***
❑ **10. Mai 2014****
❑ 24. Mai 2014
❑ 21. Juni 2014
❑ 5. Juli 2014
❑ 19. Juli 2014
❑ 2. August 2014
❑ 16. August 2014

(*Kursus für Profis / **Kursus für Fortgeschrittene)

Wunschtermin Schlachtekurs:

❑ ~~23. November 2013~~ *
❑ ~~30. November 2013~~ *
❑ ~~14. Dezember 2013~~ *
❑ ~~11. Januar 2014~~ *
❑ ~~18. Januar 2014~~ *

(*ausgebucht! Eventuell einzellne Plätze auf Anfrage)

Bitte senden Sie mir **Informationen** zu:

❑ Wildverwertung
❑ Wintergrillen

An

VENATUS®
Pastorenberg 4

31167 Bockenem OT Hary

☐ Ja, ich habe Interesse an einen **Lagerfeuer-Kochkurs**, bitte senden Sie mir weitere Informationen zu. Preise: 129,– €, plus 30,– € für Essen und Getränke, Begleitpersonen zahlen 30,– € für Essen und Getränke.

☐ Ja, ich habe Interesse an einen **Winter-Schlachtekure**, bitte senden Sie mir weitere Informationen zu. Preis: 129,– € plus 30,– € für das Fleisch.

☐ Herr ☐ Frau

Vorname / Nachname

Straße / Hausnummer

PLZ / Ort

Telefon

E-Mail

Teilnehmer 2: Vorname / Nachname

E-Mail/Adresse

Teilnehmer 3: Vorname / Nachname

E-Mail/Adresse

Teilnehmer 4: Vorname / Nachname

E-Mail/Adresse

Bitte füllen Sie die Anschriften für jeden Teilnehmer extra und komplett aus.

Gerade die E-Mail-Adressen sind wichtig, weil erfarungsgemäß immer etwas vergessen wird. So können wir leichter den Besitzer festellen und die Sache nachsenden.


Speck, Ei, Pfannkuchen und Baked Beans


Lagerfeuerkaffee


Asado: Spanferkel und Lamm oder Rinderrippe


Ein richtiges Steak


Leckeres aus dem Potjie

So werden Sie ein Lagerfeuer-Chefkoch!

Ein Lagerfeuer anzünden kann fast jeder, aber darauf ein mehrgängiges Menü für viele Personen zuzubereiten, das ist eine ganz andere Sache. Eigentlich ist es einfach – wenn man weiß, wie es geht – man muß es nur einmal gezeigt bekommen. Und dafür gibt es keinen Besseren als Carsten Bothe, den ausgewiesenen Experten für die Lagerfeuerküche.

Bei den Kochkursen wird alles Mögliche und Unmögliche am Lagerfeuer gekocht: Von der Ente am Strick, Steak auf der Glut, Kartoffeln in der heißen Asche bis zum ganzen Spanferkel oder Lamm nach Art der Gauchos. Da wird Lachs ans Brett genagelt, Fisch direkt am Feuer gegrillt, Kuchen und Brot gebacken oder Bratwurst selbst gemacht. Mit anderen Worten: Alles, was man am Feuer machen kann.

Der Kursus beginnt jeweils samstagsmorgens um 10 Uhr auf unserem idyllischen Resthof in Bockenem-Hary bei Hildesheim. Viele unserer Teilnehmer reisen bereits am Freitag an, buchen sich in einer Hof-Pension im Nachbarort ein und lernen am Abend in ungezwungener Runde im Landgasthof gegenüber schon einige der anderen Teilnehmer kennen. Wenn wir es einrichten können, schauen auch wir schon mal auf einen Willkommensgruß herein. Über den Tag verteilt kochen die rund 20 Teilnehmer an die 30 Rezepte und lernen dabei nicht nur die Zubereitung der Lebensmittel, sondern auch das Feuer zu kontrollieren. Gegen 19 Uhr sind die letzten Gerichte fertig zum Verzehr, und dann klingt der Abend am Lagerfeuer aus.

Und wie können Sie daran teilnehmen? Fordern Sie einfach kostenlos und unverbindlich die Unterlagen an oder schauen Sie ins Internet unter www.venatus.de, wir haben dort alles zum Download vorbereitet. Der Kursus kostet pro Person 129 Euro plus 30 Euro für Essen, Getränke und Feuerholz. Begleitpersonen, die zwar dabei sein und probieren dürfen, aber nicht mitkochen, zahlen nur 30 Euro. Die Kurse eignen sich auch zum Verschenken, wir stellen dafür gerne Gutscheine aus.

Rezepte

- **Trapper-Frühstück**
- **Speck, Ei, Pfannkuchen mit Ahornsirup**
- **Lagerfeuer-Kaffee**
- **Baked Beans vom Vortag**
- **Asado: Lamm + Spanferkel**
- **Ein richtiges Steak**
- **Lachs am Brett**
- **Steak auf der Glut**
- **Forelle direkt auf der Glut**
- **Aubergine, Knoblauch, Paprika, Champignons, Bruschetta, Kartoffel, Zwiebel unter der Glut.**
- **Bratwurst selbst machen**
- **Flammkuchen und Brot**
- **Ente am Strick.**
- **Backen im Holzbackofen: Brot und Flammkuchen**
- **Filet Bernaise**
- **Pilzpfanne**
- **Potjie**
- **Popcorn**
- **Richtige Spare-Ribs aus dem Smoker**
- **Braten aus dem Smoker**
- **Forelle räuchern**
- **Dutch-Oven: Brot, Brötchen, Ananas-Upside-Down-Kuchen, Zimtschnecken, Krustenbraten, Cobbler, Kartoffelgratin.**

Grillen, braten, rösten, garen mit Feuer und Glut

99-717

Draußen schmausen
Das Lagerfeuer Kochbuch
Grillen, braten, rösten, garen mit Feuer und Glut
Über 100 feurige Tipps

Draußen schmausen
Das Lagerfeuer Kochbuch

Grillen, braten, rösten, garen mit Feuer und Glut

Dieser stimmungsvolle Ratgeber bietet eine Vielzahl an Tips und Rezepten rund ums Lagerfeuer. Wie bereiten Sie sich das Essen am offenen Feuer zu? Welche Leckereien sind schnell zu rösten oder zu braten? Wie nutzen Sie die Glut? Ob Fleisch, Gemüse oder Brot – für alle Geschmäcker bietet „Draußen schmausen" reichlich Ideen. Doch wie darf und kann man überhaupt ein Lagerfeuer entzünden? Wie hält der Topf über dem Feuer? Oder reichen einfache Spieße aus? Was kann direkt im Feuer gegart werden? Dieser Band enthält Ratschläge und Rezepte für das Feiern im Freien, aber auch jede Menge Ideen, für die man nur einen Rucksack braucht. Dieses Buch macht die Sache einfach!

Sowohl einzelne Wanderer als auch Familien mit Kindern werden Ihre helle Freude an diesem komplett neuen Werk haben. Schaffen Sie sich Ihre besonderen Momente!

Hardcover, 96 Seiten, 24 x 24 cm, durchgehend farbig
Best.-Nr. 99-702 • Preis: 9,95 €

Tragen Sie hier
Ihre Kundennummer ein:



VENATUS® • 2013/2014 • Telefon (0 50 67) 247 150 • Fax (0 50 67) 247 153
www.venatus-shop.de